



Nougat-Zimt-Kugeln

Die Nougat-Zimt-Kugeln sind eine besondere Schlemmerei zu den Weihnachten. Mit diesem einfachen Rezept ist diese Süßigkeit schnell gebacken.

Zubereitung in 5 einfachen Schritten

- 1.** Den Nussnugat in kleine Würfel schneiden und kühlstellen. Die Butter schaumig rühren und den Puderzucker und den Zimt unterrühren. Das Eigelb zur Masse geben und gut verrühren. Das Mehl unterkneten und den Teig zu einer Rolle formen und kühlstellen.
- 2.** Die Teigrolle anschließend in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und die Nugatwürfel auf die Teigscheiben legen und mit dem Teig umhüllen.
- 3.** Die Kugeln bei 140°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
- 4.** Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen, danach in einen Spritzbeutel füllen und die Kugeln mit der Glasur überziehen.
- TIPP** Wenn kein Spritzbeutel zur Hand ist, einfach einen Gefrierbeutel nehmen und befüllen. Dann die Spitze abschneiden.
- 5.** Den Krokant auf die feuchten Kugeln streuen und trocknen lassen.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 90 Minuten

📊 Schwierigkeitsgrad einfach

Zutaten für den Teig (für 8 Portionen)

350 g Mehl

250 g Butter

200 g Nougat (Nussnougat)

100 g Puderzucker

100 g Schokoglasur

100 g Krokant

1/2 TL Zimtpulver

2 Eigelb



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!