

# Nougattaler mit Zuckerrand

*Für ca. 50 Stück*

## Zutaten

200 g	Mehl	1 Pk.	Vanillezucker
75 g	Puderzucker	100 g	kalte Butter
1	Ei	150 g	Nougatmasse
1	Eiweiß	1	Eiweiß
1 Prise	Salz	125 g	Zucker

*Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten plus 2 Stunden Kühlzeit & Backzeit ca. 10–12 Minuten (175°C)*

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Ei, Eiweiß, Salz, Vanillezucker in die Mulde geben. Die Butter in Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Nougatmasse in ½ cm dicke Streifen schneiden. Teig halbieren und jede Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer 25 cm langen Rolle formen. Jede Rolle flach drücken und die Nougatstreifen darauf verteilen. Den Teig über dem Nougat wieder zusammenschlagen und eine 25 cm lange Rolle formen. Die Rollen eine Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Eiweiß leicht verschlagen, dann die Teigrollen dünn damit bepinseln und im Zucker wälzen. Jede Rolle in ca. 25 Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in dem auf 175°C vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen, auskühlen lassen. Mit Pergamentpapier in Dosen schichten.

*Der Nougat sollte kühl sein und man muss schnell arbeiten, da er weich wird.*