

Nudossi-Herzen

Zutaten:

200 g	Mehl
75 g	Puderzucker
100 g	(ungesalzene) Margarine (Butter)
3	Eigelb
125 g	Nudossi (oder ein anderer Nougataufstrich)

Experimentiervorschrift:

Aus Mehl, Puderzucker, Margarine und Eigelb einen Mürbeteig bereiten. Dieser sollte zwei Stunden im Kühlschrank rasten. Danach muss der Teig ausgerollt werden (etwa 2 mm dick). Herzen ausstechen und auf ein Backblech legen. Bei 200° C etwa 10 min backen. Nach Abkühlen die Hälfte der Herzen mit Nudossi bestreichen, die andere Hälfte darauf setzen, dann mit Puderzucker bestäuben.