



# Nougat-Zimt-Plätzchen

## *mit feinen Krokant-Schokostreifen*

  | KÜHLZEIT: 30 min. | ZUBEREITUNG: 20 min | BACKZEIT: ca. 20 min | FÜR 4 PERSON

### Zutaten

1 Classic Nougatstange  
125 g Butter  
50 g Puderzucker  
¼ TL Zimtpulver  
1 Eigelb  
175 g Mehl  
100 g Schokoglasur  
ca. 50 g Krokant

- 1** Die Viba Classic Nougatstange in kleine Würfel schneiden und kühlstellen. Die Butter cremig rühren und Puderzucker mit Zimt unterrühren.
- 2** Das Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Nun das Mehl unterkneten, den Teig zu einer Rolle formen und kühlstellen.
- 3** Die Teigrolle anschließend in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Nougatwürfel auf die Teigscheiben legen und mit dem Teig umhüllen.
- 4** Bei 140 Grad (Umluft) ca. 20 min. backen und abkühlen lassen. Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen.
- 5** Die Spitze abschneiden und die Kugeln mit der Glasur verzieren. Zum Schluss Krokant darüber streuen und trocknen lassen.