Osterplätzchen

mit Ruby Chocolate und Nougat

| ZUBEREITUNG: CA. 45 MINUTEN + 30 MIN. KÜHLZEIT + 15 MIN. BACKZEIT

Zutaten

400 g Dinkelmehl
200 g kalte Butter (in Stückchen)
100 g Puderzucker
1 Stk. Ei
2 Stangen Viba Noir Nougat
1 Tafel (80 g) Ruby Chocolate Pur

1. Mehl, Butter und Ei für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen, bis er glatt und geschmeidig ist.

2. Danach den Teig abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Stechförmchen in Form von Ostereiern ausstechen.
In die Hälfte der Ostereier ein Loch stechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen.
Die Plätzchen bei 160°C Umluft ca. 12 Minuten hellbraun backen.
Danach aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

4. Für die Füllung 2 Stangen Viba Nougat und 1 Tafel Ruby Schokolade nacheinander im Wasserbad erhitzen. ACHTUNG: Die Ruby Schokolade darf nicht zu heiß werden! Über 36 Grad kann sie Geschmack und Farbe verlieren.

5. Mit einem Löffel die Unterseite der Plätzchen bestreichen. Die Plätzchen jeweils mit und ohne Loch zusammensetzen und mit Puderzucker bestreuen.
Tipp: Wer lieber Punkte oder Streifen auf die Eier zaubern möchte, füllt die warme Schokolade und den Nougat in einen Gefrierbeutel, schneidet eine Spitze ab und verziert die Eier nach belieben