Nougatplätzchen

Zutaten:

6 Eigelb
1 Prise Salz
250 g weiche Butter
250 g Mehl
100 g Puderzucker
20 g Vanillezucker
etwas Orangenschalenabrieb
etwas Milch
200 g schnittfestes Nuss-Nougat

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß aussieht.
Nach und nach die weiche (zimmerwarme) Butter zugeben und gut vermischen.
Das Mehl und den Orangenschalenabrieb zugeben und zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Bei Bedarf mit etwas Milch für eine zähflüssige Konsistenz sorgen.
Mit einem Teelöffel den Teig in Nocken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (Achtung: Die Teighaufen zerfließen im Ofen auf etwa den doppelten Umfang - also Abstand lassen) und bei 160° Celsius ca. 20 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden.
Nach dem Auskühlen das Nougat im Wasserbad schmelzen und wieder erkalten lassen. Kurz, bevor es wieder fest wird einen Klacks Nougat auf einen Plätzchenboden geben und einen weiteren Boden dagegen setzen.
Wer möchte, kann die Nougatplätzchen noch mit dünnen Kuvertüre oder Nougatstreifen verzieren.

Durch die feine Orangennote ein leckeres Gebäck.