

**BACKEN**  
MIT GLOBUS  
und *Sally*



**Bunter Plätzchenteller**  
Nougatherzen, Engelsaugen und Kaffeetaler



# Zutaten

## 1-2-3 Mürbeteig

300 g Zucker  
600 g Butter  
900 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt

## Nougatherzen

1 TL Zimt  
200 g Nougat  
200 g Zartbitterkuvertüre  
10 g Kokosfett

## Engelsaugen

50 g Haselnüsse  
2 Eigelb  
200 g Kirschegelee  
nach Belieben süßer  
Schnee zur Deko

## Kaffee-Taler

25 g Kaffeepulver  
1 Prise Tonkbohne  
250 g Puderzucker  
1 Espresso  
1 TL Kakao  
100 g Mokkaohnen

 3 Std.  2 Std.  je 8–12 Min.

Für diese drei Plätzchensorten benötigt man nur einen Grundteig: das ist der 1-2-3 Mürbeteig, welcher aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl besteht. Dieser Teig wird dann mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinert: Engelsaugen mit Gelee und Haselnüssen, Nougatherzen mit Zartbitterkuvertüre und Kaffee-Taler mit dekorativer Glasur.

### 1 Vorbereitung 1-2-3 Mürbeteig

Den Zucker mit der Butter verrühren und Mehl, eine Prise Salz und Vanilleextrakt hinzufügen. Daraus schnell einen Mürbeteig kneten. Den Teig in 3 gleichmäßige Portionen teilen. Für die **Nougatherzen** das Zimtpulver hinzufügen.

Für die **Engelsaugen** die gemahlene Haselnüsse und Eigelbe hinzufügen.

Für die **Kaffee-Taler** das Kaffeepulver und die geriebene Tonkbohne hinzufügen. Die Teige jeweils abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann aus dem Kühlschrank herausnehmen und gut durchkneten.

### 2 Zubereitung

Für die **Nougatherzen** den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 5 mm Stärke ausrollen. Herzen ausstechen und auf eine Backfolie legen. Die Herzen vor dem Backen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie beim Backen ihre Form behalten. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 8–12 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Den Nougat schmelzen und in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen. Sobald der Nougat nicht mehr zu flüssig ist, eine Ecke abschneiden und den Nougat auf der Hälfte der Herzen verteilen. Vorsichtig die übrigen Herzen als Deckel aufsetzen. Die Nougatherzen für etwa 10–20 Minuten kühlen. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen und eine Hälfte hineintauchen, anschließend abkühlen lassen. Tipps zum Kuvertüre-Schmelzen mit dem richtigen Glanz gibt's im Video.

Für die **Engelsaugen** den Teig zu einer Rolle mit 2 cm Durchmesser formen. 3 cm lange Stücke abschneiden und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Diese auf eine Backfolie legen und mit dem kleinen Finger oder dem Kochlöffelrücken eine Mulde eindrücken. Das Gelee glattrühren und mithilfe eines Spritzbeutels oder Gefrierbeutels in die Vertiefungen füllen – nicht zu voll! Die Plätzchen erneut für 30 Minuten kühlen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 15 Minuten backen. Nach Belieben mit süßem Schnee bestreuen.

Für die **Kaffee-Taler** den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 5 mm Stärke ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Diese auf eine Dauerbackfolie legen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 8–12 Minuten backen und danach komplett abkühlen lassen. Den Puderzucker mit so viel Espresso verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Etwa  $\frac{1}{4}$  davon mit dem Kakaopulver färben. Die Plätzchen mit dem hellen Guss bestreichen. Den dunklen Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und in Streifen darüber laufen lassen. Nach Belieben Spitzen mit einem Zahnstocher ziehen oder eine Mokkabohne drauflegen. Anschließend abkühlen lassen.

### 3 Aufbewahrung

Jede Plätzchensorte separat – am besten in Keksdosen – aufbewahren, damit sich die Aromen nicht vermischen.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

