



# Nougat-Marzipan-Cookies

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Butter	0,250	0,250	0,500	0,750
Zucker	0,300	0,300	0,600	0,900
Marzipan MO MM	0,150	0,150	0,300	0,450
Vollei, frisch	0,120	0,120	0,240	0,360
Salz	0,003	0,003	0,006	0,009
Weizenmehl 550 / 405	0,350	0,350	0,700	1,050
Backpulver	0,005	0,005	0,010	0,015
Haselnüsse grob gehackt, geröstet	0,200	0,200	0,400	0,600
Nussnougat	0,300	0,300	0,600	0,900
17.12.18 20:02	1,678	1,678	3,356	5,034

## Erläuterung

Marzipan mit dem Vollei weichmachen. Mehl und Backpulver sieben. Butter weich machen, dann mit Zucker, Marzipan und den Gewürzen verkneten. Mehl, Nüsse und gehackten Nougat unterlaufen lassen.

Die Masse mit Flachrührer anrühren und mit Eisportionierer (je nach gewünschter Größe) auf Blech mit Backpapier ausfüllen (etwas flachdrücken)

Genügend Abstand lassen, Cookies laufen breit.

## Aufarbeitung

Teiginlage 1

60 - 80g pro Stück

## Backen

Ofentemperatur

ca. 175°C

Backzeit

je nach Größe

weitere Angaben

sollen in der Mitte nach dem Backen noch "chewy" sein