

## Nougatknöpfe

**Zutaten:** (ca. 40 Stück)

120 g warme Butter,  
40 g Rohrohrzucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
Salz,  
1 Eigelb,  
150 g Dinkel-Vollkornmehl,  
50 g gemahlene Haselnüsse,  
Puderzucker zum Bestäuben,  
150 g Nougatcreme.

### Arbeitsschritte:

- Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb, Mehl und Nüsse unterkneten. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.
- Zwei Teigrollen formen. Jede in 20 Scheiben schneiden. Kugeln formen und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Mit dem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken.
- Bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der zweiten Schiene von unten 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäuben. Nougat über einem Wasserbad glatt rühren und Plätzchen damit füllen.

*(Aus "Schrot & Korn" November 2006)*

## Schoko-Nuss-Cookies

**Zutaten:** (ca. 24 Stück)

120 g weiche Butter,  
200 g Rohrohrzucker,  
1 Ei,  
180 g Dinkel-Vollkornmehl,  
100 g Schokoladendrops,  
50 g Dinkel-Vollkornflocken, fein  
100 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen.

### Arbeitsschritte:

- Butter und Zucker mit dem Handrührer cremig weiß schlagen. Ei und Mehl unterrühren. Restliche Zutaten unterheben.
- Mit Esslöffeln pflaumengroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. 8 pro Blech, da der Teig auseinanderläuft. Mit den Händen leicht flach drücken.
- Bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der zweiten Schiene von unten 10–12 Minuten goldbraun backen. 5 Minuten auf dem Blech, dann auf einem Gitter abkühlen lassen.

*(Aus "Schrot & Korn" November 2006)*