

## REZEPTTIPP DES MONATS

### Nougat-Küsschen

mit Weizenmehl Type 550 von der SchapfenMühle



**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_Nougat-Küsschen.jpg (2.518 KB)

**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration des Rezepttipps.

#### Zutaten für den Mürbteig:

- 200 g Nuss-Nougat-Masse
- 300 g [SchapfenMühle Weizenmehl Type 550](#)
- ½ TL Backpulver (gestrichen)
- 100 g Butter, weich
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 8 g Vanillezucker (1 Pck.)
- 2 Eier (Größe M)

#### Zutaten für das Dekor:

- 50 g Schokoladen-Kuvertüre
- 25 g Pistazien, gehackt

#### Zubereitung Mürbteig:

1. Nuss-Nougat-Masse in kleine Stücke schneiden.
2. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen.
3. Nuss-Nougat, Butter, Zimt, Vanillezucker und 2 Eier hinzugeben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kaltstellen.
5. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Aus dem Teig mit den Händen oder einem Teigportionierer kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
7. Die Nougat-Küsschen ca. 13 Minuten backen.
8. Das Backpapier vom Backblech ziehen und die Nougat-Küsschen auskühlen lassen.
9. **Dekor:** Die Kuvertüre nach Herstellerangabe schmelzen. Die Nougat-Küsschen damit nach Belieben verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Kühlzeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 13 Minuten

#### Zubereitungstipp vom Profi:

Nach belieben können die Kekse auch mit weißer Kuvertüre verziert werden. Luftdicht verpackt bleiben sie mehrere Wochen frisch.



**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** [www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

**Online-Shop:** [www.shop.schapfenmuehle.de](http://www.shop.schapfenmuehle.de)

**Blog:** [www.emmer.info](http://www.emmer.info)

**Instagram:** [www.instagram.com/schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

**LinkedIn:** [www.linkedin.com/company/schapfenmuehle](https://www.linkedin.com/company/schapfenmuehle)

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle-Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

---

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [hofer@kommunikationpur.com](mailto:hofer@kommunikationpur.com)