Nougat-Marzipan-Plätzchen

Himmlische Weihnachtsplätzchen aus verschiedenen Komponenten! Zarter Butterplätzchenteig mit Marzipan und Nougat!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für etwa 80 Stück = 4 Backbleche

Für den Teig:
200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
75g Kartoffelstärke oder Tapiokastärke
100g gemahlene Mandeln (alternativ gemahlene Nüsse)
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 gestrichener TL Xanthan
½ TL Flohsamenschalenpulver
1 Prise Salz
200g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei (Gr. M)
6 Eigelb (Das Eiweiß für den Belag verwenden)

Für den Marzipanbelag:
600g Marzipanrohmasse
6 Eiweiß

Für den Nougatbelag:
50g dunkle Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

200g Nougat
gehackte Pistazien

1. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nun den Teig kühlen, hierzu gibt es zwei Varianten.
Variante A: Den gesamten Teig in Folie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, runde Teiglinge mit etwa 3-4mm Dicke und mit etwa 5,5-6cm Durchmesser ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Variante B: Wenn sich der Teig bereits sehr gut verarbeiten lässt, kann diese Variante gewählt werden. Wenn der Teig zu weich ist, funktioniert diese Variante nicht. Den hergestellten Teig sofort auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, etwa 3 – 4mm dick ausrollen, Teiglinge ausstehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bleche mit Geschirrtücher abdecken und einige Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Balkon oder Terrasse eignen sich perfekt dafür.
2. Für den Marzipanbelag Marzipanrohmasse und Eiweiß zu einer gleichmäßigen, klümpchenfreien Masse pürieren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und jeweils einen Kringel auf die Teiglinge spritzen.
3. Die Teiglinge im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 – 12 Minuten hell backen. Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen. Direkt aus dem Ofen sind die Plätzchen sehr weich und zerfallen sonst rasch! Plätzchen auskühlen lassen.
4. Für den Nougatbelag 50g Kuvertüre schmelzen, Nougat zugeben und weich werden lassen. Die Masse in einen Gefrierbeutel einfüllen, etwas Schokomasse zum Besprenkeln zurückbehalten, und eine sehr kleine Spitze vom Gefrierbeutel abschneiden. Jeweils einen Nougatklecks mittig auf die Plätzchen geben. Die Plätzchen mit der restlichen Schokomasse besprenkeln und mit

Pistazien bestreuen. In eine Keksdose geben.