Sonntagskuchen

Rezept von Rowena Redwanzaus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.11.2026

Spritzgebäck mit Nougatfüllung **Für etwa 40 Stück**

Zutaten:
Für den Spritzteig:

1/2	Vanilleschote
125 g	zimmerwarme Butter
75 g	Puderzucker
1/2 TL	fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise	Salz
1	Eigelb (Größe M)
175 g	Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

200 g	Haselnussnougat

Zum Verzieren:

100 g	Zartbitterkuvertüre
100 g	gehackte Pistazienkerne

Außerdem:
Backblech
Backpapier für das Blech
Spritzbeutel mit Sterntülle
Einmalspritzbeutel
Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)
(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung

1.Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2.Für den Spritzteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
3.Das Vanillemark, die Butter, den Puderzucker, die Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder von Hand glatt arbeiten.
4.Das Eigelb zugeben und kurz unterarbeiten.
5.Das Mehl zugeben und mit der Butter-Eigelb-Masse rasch glattrühren, bis ein gleichmäßiger Spritzgebäckteig entsteht.
6.Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine, gleichmäßige Hörnchen mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen.
7.Die Hörnchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
8.Die Plätzchen zuerst auf dem Blech auf einem Gitter etwa 10 Minuten ankühlen lassen, dann vorsichtig vom Blech auf das Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
9.Für die Füllung den Nougat würfeln und in einem Schlagkessel über einem Wasserbad vorsichtig erwärmen, bis er weich und spritzfähig ist.
10.Den Nougat in einen Einmalspritzbeutel füllen, die Spitze abschneiden und auf die Hälfte der Hörnchen etwas Nougat aufdressieren. Jeweils ein zweites Hörnchen daraufsetzen und leicht andrücken. Den Nougat kurz festwerden lassen.
11.Zum Verzieren die Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer fein hacken und in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad temperieren.



12. Hierfür zwei Drittel der Kuvertüre im Schlagkessel unter gelegentlichem Rühren schmelzen, bis die Kuvertüre gerade eine Temperatur von 40 Grad aufweist.
13. Den Kessel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Kuvertüre mit dem übrigen Drittel der gehackten Kuvertüre unter Rühren abkühlen.
14. Die Enden der zusammengesetzten Hörnchen in die Kuvertüre tauchen und anschließend in den gehackten Pistazien wenden. Auf Backpapier ablegen und die Kuvertüre vollständig fest werden lassen.
15. Die Spritzgebäck-Hörnchen halten sich in einer Blechdose luftdicht verpackt etwa 2 Wochen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/plaetzchen-rezept-spritzgebaeck-mit-nougatfuellung-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.