Engelsaugen/ Husarenkrapfen/ Thumbprint Cookies mit Nugat



Ganz ehrlich: Ich habe keine Ahnung, wie ich diese Plätzchen jetzt nennen soll! Nach minutenlanger Suche bei Pinterest habe ich drei Bezeichnungen gefunden. Im englischsprachigen Raum findet man thumbprints, also Daumenabdruck-Kekse, im Deutschen mehrere Namen. Wahrscheinlich hängt das von der Region ab.
Man kann natürlich auch einfach Nugatplätzchen sagen und das Problem umgehen.

Bei aller Namenunsicherheit steht aber fest: Lecker sind sie! Nugat finde ich einfach eine ganz tolle Zutat und da es so süß ist, habe ich im Schokoteig recht wenig Zucker verwendet und noch ein bisschen Kaffeemehl dazu gegeben, denn Kaffee und Kakao passen ja auch hervorragend zusammen.
Lässt man Kaffee und Kakao weg und gibt vielleicht etwas Zimt

oder Vanille dazu, kann man die Füllung zum Beispiel auch fruchtig machen, mit Lemon Curd, Orangenmarmelade oder was man auch immer mag.



Die

Kekse sind total einfach gemacht und auch toll für Kinder, denn man muss die Teigportionen nur zu Kugeln rollen und ein Loch hinein drücken. Das macht Groß und Klein Spaß! =)

Für ca. 20 Stück:
120 g kalte Butter
100 g Mehl
40 g Stärke
40 g Puderzucker
25 g Kakao
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
1 TL Kaffeemehl* (notfalls geht auch Instantpulver)
100 g Nugat, geschmolzen

* *Ich habe welches aus Kreta mitgenommen. Dort wird der Kaffee feiner gemahlen als bei uns und ist wirklich wie Mehl. Hat man so etwas nicht da, ist lösliches Kaffeepulver sicher der beste Ersatz.*

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Die Butter in kleinen Stückchen darüber geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
Zwei Stangen rollen und in ca. 20 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Blech legen und mit dem Ende eines Holzkochlöffels ein Loch hinein drücken.
Circa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Keks raus nehmen und probieren.
Auf einem Gitter abkühlen lassen und das Nugat im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit zwei Teelöffeln die Mulden der Kekse mit Nugat füllen.
Auskühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.



Diese Kekse waren am schnellsten weg, das sagt wohl alles. Ich werde wohl noch mal welche backen, eine Hälfte Nugat habe ich ja eh noch da.

Habt ihr solche Plätzchen schon mal gebacken? Und kennt ihr vielleicht noch andere Namen als die oben genannten?? Ich bin gespannt, ob ihr noch welche beisteuern könnt! Hinterlasst doch einen Kommentar, mal schauen welche Namen wo gebräuchlich sind!

Habt eine genussvolle erste Adventwoche!
Eure Judith