Zarte Nougatsternchen & Erinnerungen an meine Oma Lisa



Meine Oma Lisa hat früher immer tonnenweise Weihnachtsplätzchen gebacken. Ich weiß nicht mehr, wie viele Sorten und Kisten es waren, aber ich erinnere mich dunkel an eine wahre Schwemme, mit der sie ihren Bekanntenkreis und natürlich uns beglückte. Oma Lisa konnte kochen und backen wie eine Weltmeisterin. Leider starb sie, als ich 10 Jahre alt war und so konnte ich nichts von ihr lernen, denn in diesem Alter war meine Koch- und Backleidenschaft noch nicht so geweckt wie ein paar Jahre später. Oma Lisa schrieb zudem nichts auf und nahm somit all ihre wunderbaren Rezepte mit ins Grab. Ich konnte kein einziges von ihr übernehmen, was ich noch heute sehr bedauere. Ein einziges Rezept konnten wir nach jahrelanger Tüftelei rekonstruieren und nun kochen wir es jedes Jahr zu Weihnachten. Um was es sich handelt, werde ich euch demnächst verraten. =)

Mittlerweile bin ich mit genauso großer Leidenschaft in der

Küche aktiv, wie meine Oma. Ich bremse mich vielleicht ein bisschen mehr, was die Mengen angeht. Aber normalerweise entstehen zu Weihnachten einige Sorten in doppelter Menge.
Dieses Jahr backe ich etwas reduzierter. Warum kann ich gar nicht sagen. Vielleicht will ich Naschkater und mich unbewusst davor bewahren, endgültig fett zu werden. =)
Auf jeden Fall backe ich immer mal wieder einfache Mengen, was ungewöhnlich ist, aber andererseits auch reizvoll, denn man hat alles schneller aufgefuttert und kann (oder sogar muss) dann wieder aktiv werden und die nächste Sorte ausprobieren oder kreieren.



Diese Woche gibt es meine mürben Nougatsternchen. Ein einfacher, zarter Mürbteig wird mit sündig-süßem Nougat gefüllt – ein Traum von Weihnachten! Und so schnell und einfach gemacht! Vielleicht auch ein schönes Geschenk für die Lieben?

♥ Diese Plätzchen widme ich meiner Oma Lisa, die mit ihren wunderbaren Gerichten bei meinem Blogevent leider nicht vertreten ist. ♥
Sie wohnte im Nachbardorf und hat uns jeden Sonntag so unvergesslich lecker bekocht. Stellvertretend für all ihre für immer geheimen Plätzchenrezepte gibt es von ihrer Enkelin heute dieses für euch:



Nougatplätzchen

150 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Eigelb
250 g Mehl
1 Prise Salz
5 Tropfen Bittermandelaroma
1 Packung Nougat

etwas Mehl zum Arbeiten
Sternausstecher in 2 Größen

Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und dem Aroma schaumig aufschlagen. Das Mehl und die Prise Salz dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2- 3 Bleche mit Backpapier belegen.
Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Darauf achten, dass es von den kleineren und den größeren gleich viele sind!
Die Plätzchen aufs Blech legen und 10 Minuten backen. Sie sollten höchstens goldbraun werden, aber keine Farbe nehmen an den Spitzen.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Den Nougat in einem Töpfchen ohne Plastik in den Ofen stellen und die Resthitze nutzen, um ihn zu schmelzen. Es geht natürlich auch im Wasserbad.
Dann wieder etwas abkühlen lassen.
Auf die größeren Sterne dann einen Klecks Nougat setzen und einen kleineren oben drauf setzen. Erkalten lassen.
TIPP: *Wer mag kann noch etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und die Sterne mit Streifen etc. verzieren.[nurkochen]*



Habt ihr als Kind mit euren Omas gebacken? Oder wurdet von ihnen verwöhnt mit köstlichen Plätzchen? An was erinnert ihr euch?

Habt eine zartschmelzende und genussvolle Weihnachtszeit!
Eure Judith



