

## Spekulatiuszungen mit Nougatfüllung

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Auskühlzeit

### Zutaten (für ca. 30 Stück):

150 g weiche MEGGLE Alpenbutter  
250 g Puderzucker, gesiebt  
1 Eigelb, Gr. M  
2 EL Spekulatiusgewürz  
1 Prise Salz  
340 g Mehl, Typ 405  
90 ml Schlagsahne  
200 g Nougat  
100 g dunkle Kuvertüre  
Etwas Puderzucker zum Bestäuben



Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Besen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Das Eigelb, das Spekulatiusgewürz und das Salz zugeben und unterrühren. Das gesiebte Mehl nach und nach untermengen. Die Sahne in einen Topf geben und lauwarm erwärmen. Die Sahne unter ständigem Rühren in den Teig geben, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen Lochtülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und gleich große Teigzungen daraufspritzen. Für 12 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Die Spekulatiuszungen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Das Nougat in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Das Nougat dann ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Zungen spritzen. Die übrigen Zungen darauf setzen und festdrücken.

Die Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben über dem Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen. Die Kuvertüre in ein gefaltetes Papiertütchen füllen und die Zungen damit garnieren. Mit etwas Puderzucker bestäuben.