

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 25.11.2022

### Bari-Plätzchen

Für ca. 20 Stück

#### Zutaten

##### Für den Teig:

70 g Marzipanrohmasse  
80 g Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
40 g gemahlene Haselnusskerne  
(alternativ gemahlene Mandeln)  
1/2 TL Zimtpulver

##### Für die Dekoration:

80 g geschälte Haselnusskerne  
(alternativ blanchierte Mandeln)  
50 g Nougat

##### Außerdem:

2 Backblech  
Backpapier  
Spritzbeutel mit Lochtülle

#### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für den **Teig** die Marzipanrohmasse auf der groben Seite einer Vierkantroibe in eine Schüssel raspeln. Zucker zugeben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Nacheinander Eiweiß, gemahlene Nüsse und Zimt jeweils kurz unterrühren.
3. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und runde Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Pro Plätzchen 3 geschälte Haselnüsse auflegen. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte jeweils etwa 11 Minuten backen. Plätzchen vorsichtig auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.
4. Für die **Dekoration** den Nougat klein würfeln und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Einen Esslöffel in den flüssigen Nougat tauchen und die Plätzchen durch schwingende Bewegungen mit dem flüssigen Nougat garnieren. Bari-Plätzchen trocknen lassen.

**Tipp:** Der Nougat lässt sich besonders gut würfeln, wenn er frisch aus dem Kühlschrank kommt.

