



Nougat Taler



Arbeitszeit: 1 h



Koch- & Backzeit: 6 - 8 Min



ca. 50 - 60 Stück



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Schokomürbteig

- 225g Butter zimmertemperatur
- 100g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (10g)
- 3 Eigelb
- 200g Weizenmehl Typ 405
- 1 gestrichener TL Backpulver (5g)
- 40g Kakao
- 125g Haselnüsse geröstet, gemahlen
- Prise Salz

Füllung & Glasur

- Nuss Nougat Creme
- 150g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die drei Eigelbe nach und nach hinzu geben. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao sieben und zur Butter/Eier- Masse hinzu geben. Ebenfalls die Haselnüsse und die Prise Salz in die Schüssel geben und alles 2 — 3 Min auf mittlerer Stufe in der Küchenmaschine zu einem homogenen Mürbteig kneten. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten und im Kühlschrank abgedeckt mind. 60 Min kaltstellen (besser über Nacht). Den kalten Teig so lange mit den Händen kneten, bis die Butter langsam Temperatur bekommt und der Teig geschmeidig wird. Dann den Teig mit etwas Mehl ungefähr 3mm dick ausrollen. In gewünschter Form ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im Ofen bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 6- 8 Min backen. Vollständig auskühlen lassen. Die Menge an Plätzchen in zwei gleich große Teile teilen. Die eine Hälfte der Plätzchen in geschmolzene Kuchenglasur tunken. Die andere Hälfte mit Nuss- Nougat Creme bestreichen (oder mit einem Tressier Beutel auftragen). Dann immer eine Hälfte mit Creme und eine Hälfte mit Schokolade zusammendrücken, zu einem Doppeldecker Plätzchen.

