

Weihnachts - Törtchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Weihnachten, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 150 | Gramm | Mehl |
| 75 | Gramm | Butter |
| 2 | Essl. | Zucker |
| 1 | | Eigelb |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |

FUELLUNG

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 200 | Gramm | Nougat |
| 200 | Gramm | Marzipan-Rohmasse |
| 4 | Essl. | Puderzucker |
| 1 | Pack. | Weisse Kuvertuere |

Anleitung:

Mehl, kalte Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und eine Stunde in den Kuehlschrank Stellen. Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Kleine Plaetzchen ausstechen und im Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Abkuehlen lassen. Nougat schmelzen, Plaetzchen damit bestreichen, Marzipan und gesiebten Puderzucker verkneten und zwischen einer Klarsichtfolie ausrollen. Ringe ausstechen und auf die Plaetzchen setzen. Mit weisser Kuvertuere Bestreichen.