

Nougat - Taler

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Stück

TEIG

250	Gramm	Butter; weich
130	Gramm	Zucker
2		Eier (L)
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
4	Teel.	Zimt

FUELLUNG UND VERZIERUNG

200	Gramm	Nougat
100	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre

Anleitung:

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Nach und nach Eier, Salz, Mehl und Zimt dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen und auf die Bleche ca. 140 groschengroße Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150GradC auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen erkalten lassen. Nougat unter Rühren kurz erwärmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen. Bei der Hälfte der Taler auf die glatte Seite einen Tupfen spritzen, die anderen Taler daraufsetzen und leicht andrücken. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad auflösen und temperieren. Eine Spritztüte aus Pergament drehen. Kuvertüre einfüllen und dünne Linien auf die Taler spritzen.