

Nussnougattaler

Zutaten für: 10 Stück

ZUTATEN

200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1/2	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
60	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
125	Gramm	Butter
1	Stück	Ei

FÜR DIE FÜLLUNG

400	Gramm	Nussnougatcreme
1		Esl gehackte Pistazien
10	Stücke	Haselnusskerne

Anleitung:

Mehl mit gemahlene Haselnüssen, Ingwer, Zitronenschale, Zucker, Salz, Margarine und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Inzwischen das Nougat im heißen Wasserbad geschmeidig werden lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Teig auf Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen und 20 Kreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Als Ausstechform eignet sich ein am Rand gezackter Metallausstecher, aber auch ein einfaches Glas oder eine normale Tasse. Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 Grad/Gas: Stufe 4) etwa 10-12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Nougat in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Hälfte der Taler damit bespritzen und jeweils mit einem zweiten Taler bedecken. Dabei etwas Nougat zum Verzieren aufheben.

Zum Abschluss jeden Doppeltaler mit etwas Nougat garnieren und mit Pistazien und je einer Haselnuss dekorieren.

Die 'schlankeren' Varianten: Das Rezept lässt sich leicht variieren, indem man statt der Nussnougatcreme Konfitüre, Gelee, Apfelkraut oder Nussmus als Füllung wählt.

:Stichworte : Alkoholfrei, Eier, gefüllt, Nougat
:Erfasser : k.h.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann