Amadeus Taler

Das Rezept für die Amadeus Taler mit Marzipan, Nougat und Schokolade ist ein himmlisches Weihnachtsgebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

300 g	Weizenmehl
200 g	Butter
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
300 g	Marzipan
200 g	Nougat
400 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Amadeus Taler** aus dem Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zügig einen Teig zubereiten. In Folie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse ausstechen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 12 Minuten backen.

3. Jetzt das Marzipan zwischen Frischhaltefolien dünn ausrollen und die Kekse mit einem Loch in der Mitte ausstechen.

4. Die Vollmilch Kuvertüre temperieren und die Taler damit überziehen. Etwas antrocknen lassen und das Marzipan darauf legen.

5. Abschließend den Nougat erwärmen und einen kleinen Klecks Nougat und Kuvertüre in das Loch füllen. Je nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp