Nougat-Taler

Die Nougat-Taler sind schokoladige Weihnachtskekse mit feiner Füllung. Zarter Kakaoteig, Marillenmarmelade und eine feine Schokoladenglasur machen das Weihnachtsgebäck zum Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 37 min

Koch/Backzeit: 13 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

für den Teig

150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Stk.	Eidotter
75 g	Nougat
260 g	Weizenmehl
75 g	Staubzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 TL	Kakao
1 Prise	Salz

für die Füllung

150 g	Marillenmarmelade

für die Schoko-Glasur

100 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Nougat-Taler** die weiche Butter mit Eidotter, Nougat, Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Kakao und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, damit er sich

anschließend gut ausrollen lässt.

2. Danach die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Keksausstecher gleichmäßige Taler ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Umluft etwa 13 Minuten backen. Anschließend die Kekse vollständig auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Marillenmarmelade glatt rühren. Jeweils zwei Kekse mit etwas Marmelade zusammensetzen und leicht zusammendrücken. Die Zartbitterkuvertüre und die weiße Schokolade getrennt über einem Wasserbad schmelzen. Die Nougat-Taler mit der dunklen Kuvertüre bestreichen und anschließend mit der weißen Schokolade fein verzieren. Die Schoko-Glasur vollständig trocknen lassen.

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

Tipp

Die Nougat-Taler schmecken besonders gut zum Kaffee oder Tee und sind eine köstliche Ergänzung

auf dem weihnachtlichen Keksteller. In einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, bleiben sie schön aromatisch.