

Nougat-Terrassen-Kekse

Die Nougat-Terrassen-Kekse sind ein feines Weihnachtsgebäck mit Mandeln und Nougat. Die dreistöckigen Weihnachtskekse sind ein festlicher Blickfang auf jedem Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

275 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 EL	Kakao
2 Stk.	Eidotter
180 g	Butter (weiche, zimmerwarm)

für die Füllung

150 g	Nougat (Rohmasse)
100 g	Mandeln (geschält, klein gehackt)

für das Topping

100 g	Schokolade (geschmolzen)
-------	--

Zubereitung

1. So gelingen die **Nougat-Terrassen-Kekse**, zuerst alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Eidotter und die weiche Butter hinzufügen und mit den Knethaken des Handmixers zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Anschließend den Teig mit den Händen weiter kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt.

2. Den Teig in drei Portionen teilen und jede Portion zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 3-4 mm dick ausrollen. Die Teigplatten auf eine feste, ebene Unterlage legen und für ungefähr 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sie fest werden und sich anschließend gut ausstechen lassen.
3. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus den gekühlten Teigplatten, Kekse in drei unterschiedlichen Größen ausstechen. Die Teigreste immer wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und bei Bedarf kurz kühlen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Die Kekse mit etwas Abstand auf das Backblech legen und etwa 10 Minuten backen. Danach das Backpapier samt Keksen vom Blech nehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Sobald alle Kekse vollständig ausgekühlt sind, das Nougat über einem Wasserbad langsam schmelzen. Die gehackten Mandeln einrühren und die Masse kurz abkühlen lassen, bis sie sich gut zum Zusammensetzen eignet. Nun jeweils einen großen, einen mittleren und einen kleinen Keks mit der Nougat-Mandel-Masse übereinander Setzen. Jede Schicht leicht andrücken, damit die Terrassen gut zusammenhalten. Auf diese Weise alle Kekse zu kleinen Türmchen zusammensetzen und anschließend vollständig fest werden lassen. Für die Schokoglasur die [Schokolade](#) über ein Wasserbad schmelzen und damit die Nougat-Terrassen-Kekse mit dünnen Streifen verzieren.

Tipp