

Nougat-Monde

Zutaten für ca. 70 Stück

200g gemahlene Haselnüsse
200g Zucker
450g Mehl
1-2 EL Rum
300g Butter

Außerdem:

150g Nougat
250g Vollmilchkuvertüre
100g Zartbitterkuvertüre

Backzeit auf dem Rost

Bei 175°C Ober/Unterhitze ca. 5-8 Minuten (variiert je nach Ofen)

Zubereitung

Für den Teig Nüsse, Zucker, Mehl, Rum und Butter verkneten. Das kann durchaus 10 Minuten dauern bis alles gleichmäßig und geschmeidig wird. Etwa eine halbe Stunde kühlen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 2 mm ausrollen und Plätzchen ausstechen. Darauf achten, dass immer eine gerade Zahl vorhanden ist, damit später die Ober- und Unterseiten zusammenpassen.

Die Plätzchen sind fertig, wenn sie am Rand leicht angebräunt sind.

Nachdem sie abgekühlt sind das Nougat erwärmen, sodass es flüssig wird. Einen Keks damit mittig bestreichen und mit einem zweiten zusammensetzen. Ebenfalls auskühlen lassen.

Die Kuvertüre zerhacken und temperieren (erst 2/3 über einem heißen Wasserbad schmelzen, anschließend runternehmen und das letzte Drittel einrühren, um Grauschleier zu vermeiden).

Die Enden der Plätzchen in die Kuvertüre tauchen und auf ein Stück Backpapier setzen bis die Schokolade wieder fest wird.

In Keksdosen luftdicht verpacken und kühl lagern.