

## **Nougatkaros**

### **für den Mürbteig:**

250 g Mehl  
½ Tl. Backpulver  
200 g Butter  
75 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
150 g gem. Haselnüsse  
1 Ei

### **für Füllung und Garnitur:**

200 g Nougatmasse  
200 g Kuvertüre

Die genannten Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Messer in Quadrate von 2cm x 2cm schneiden.

Die Quadrate auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 ° ca. 8 – 10 Minuten backen, abkühlen lassen.

Die Nougatmasse im Wasserbad erwärmen und jeweils 2 Quadrate zusammenfügen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die „Doppelquadrate“ über Eck eintauchen.