

Nougat-Taler von Ramona Schmidt

Zutaten:

150 g Butter
50 g Marzipan
80 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
250 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
1 Prise Zimt
3 EL Sahne
200 g Nugat
Zuckerperlen oder -streusel zum Verzieren

Zubereitung:

Butter und Marzipan würfeln, mit Zucker cremig schlagen. Ei und 1 Eigelb einrühren. Mehl, Mandeln, Zimt unterkneten. Teig min. 60 Min. kühlen.

Backofen auf 180 Grad/160 Grad Umluft vorheizen. Teig auf bemehlter Oberfläche ca. 4 mm dick ausstechen. Tipp: Hier eignen sich die derzeit sehr beliebten Keksstempel sehr gut, da der Teig sehr hell ist und Motive daher gut zu erkennen sind. Auf mit Backpapier belegtem Blech ca. 10 Min. backen, abkühlen lassen.

Nugat würfeln und mit Sahne schmelzen. Taler zusammensetzen, festwerden lassen. Restliche Nugatmasse in Dekorierfläschchen füllen und die Taler damit verzieren, z.B. einen Kreis um das Motiv ziehen und diesen dann mit Zuckerstreuseln bestreuen.