

Nuss-Nougat-Taler von Kathrin Heck

Teig:

250 g Mehl
½ TL Backpulver
75 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g gemahlene Haselnüsse
200 g weiche Butter
1 Ei

Füllung:

200 g Nougatmasse
50 g Butter
Das Abgeriebene einer unbehandelten Orange
1 EL Orangenlikör

Verzierung:

75 g Halbbitter-Kuvertüre
75 g weiße Kuvertüre
25 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Rührteig herstellen und 1 Std. kalt stellen.

Aus dem Teig Rollen formen (ca. 3,5 cm Ø) und wieder 1 Std. kalt stellen.

Von den Rollen ca. 3mm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Backblech setzen. Bei circa 18 Grad 10-12 Minuten backen.

Die Hälfte der Plätzchen halb in geschmolzene Kuvertüre tauchen (Hälfte in dunkle, Hälfte in weiße Kuvertüre) und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Nougat und Butter schmelzen, Orangenabrieb und -likör dazugeben.

Die restl. Hälfte der Plätzchen mit der Masse bestreichen und die halb in Kuvertüre getauchten Plätzchen daraufsetzen.