Nah&Frisch



Jennifer Trummer | User

Weihnachtliche Nougattaler

Kuchen & Gebäck | Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung
Schwierigkeit: ●●●○○ **Zeit:** **150 min.**

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Backpulver durch ein Sieb sieben und unter die Teigmischung mengen. Eine Mulde formen und das Ei hineinschlagen. Die Magarine in kleinen Portionen hinzufügen. Die Masse mit den Händen kneten bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Den Teig über Nacht im Kühlschrank kühlstellen. Am nächsten Tag, den Teig dünn ausrollen (ca. 3 cm) und mit Keksausstecher Taler ausstechen. Die Kekse auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 180° Ober-/Unterhitze für ca. 8 Minuten backen. Die Kekse völlig auskühlen lassen. Für die Füllung das Nougat über Wasserdampf schmelzen. Je eine Kekshälfte mit Nougat bestreichen und die andere darauf setzen. Damit das Nougat festwird und die Kekse später schön aussehen, die Kekse nebeneinander auf ein Blech legen. Es benötigt 2-3 Stunden bis das Nougat fest ist. Zu guter Letzt die Kekserl mit Schokoglasur nach Wunsch dekorieren. In einer gut verschlossenen Dose halten sich die Kekse ca. 4 Wochen. Tipp: Die Kekse können auch ohne Probleme eingefroren werden. *** Frohe Weihnachten und alles Liebe :-)

Zutaten

Zutaten für 1 großen Teller

Teig:

- 250 g Mehl (glatt)
- 150 g Mandeln (gemahlen)
- 80 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- Zitronenschale einer Zitrone
- 200 g Magarine (oder Butter)
- 1 Ei (Größe m)

Füllung:

- 180 g Nougat
- und Schokoglasur für die Dekoration