Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Eierlikör-Mürbteigkekse gefüllt mit Nougatcreme

Griaß di Rezepte | Kekse | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mehl, Staubzucker, Mandeln, Vanillezucker und Salz vermischen. Butter rasch einarbeiten, bis eine sandige Masse entsteht. Eigelb und Eierlikör zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und circa 5 Stunden kaltstellen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Teig circa 3 mm dick ausrollen. Runde Kekse (Durchmesser circa 4 cm) ausstechen. Bei der Hälfte der Kekse die Mitte mit einem kleinen sternförmigen Ausstecher ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backrohr bei 170 °C in der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Den Unterteil des Mürbteigs mit etwas Marillenmarmelade bestreichen, den Mürbteig mit den gelochten Oberteilen daraufsetzen. Die gelochten Oberteile mit Staubzucker bestäuben. Für die Nougatcreme Schlagobers erhitzen, über das klein geschnittene Nougat gießen. Butter zugeben und glattrühren. Kurz abkühlen lassen, bis die Creme streichfähig ist. Einen Tupfen Nougatcreme aufdressieren.

Zutaten

- ca. 30 Stück
- Mürbeteig:
- 300 g Mehl, glatt
- 200 g kalte Butter, in Würfeln
- 100 g Staubzucker
- 50 g Mandeln, gerieben
- 2 Eigelb
- 40 ml Eierlikör
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone (optional)
- Nougatcreme:
- 200 g Nussnougat
- 80 ml Schlagobers
- 40 g Butter
- 1 EL Eierlikör
- circa 60 g Marillenmarmelade
- Staubzucker zum Bestäuben