

Nougat-Taler

Mürbteig:

100 g Butter/Margarine
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Teel. Weihnachtquark

⇒ Zutaten miteinander verkneten

1 St. = 50 g Vollei
1 St. = 20 g Eigelb

⇒ Vollei und Eigelb nach und nach zugeben und unterkneten

230 g Weizenmehl Typ 405

⇒ Mehl sieben, nach und nach zugeben und zu einem Teig kneten

- Teig zu Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 min im Kühlschrank durchkühlen lassen.

120 g Nougatmasse, gekühlt

- Nougatmasse in Streifen schneiden.

⇒ Teigrolle flachdrücken bzw. rollen und die Nougatstreifen auf den Mürbteig legen und einschlagen und zu Rollen formen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zuckermischung:

100 g Zucker
1 Teel. Fruit&Dessert

⇒ Alle Zutaten miteinander zusammen mischen.

⇒ Die vorbereiteten Rollen mit Eiweiß in Zuckermischung wälzen

⇒ Rollen in Scheiben schneiden und auf, mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur 170 ° C

Backzeit: ca. 10 min.