

Nougat-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

75 g Butter
150 g Nougatmasse
1 Ei
1 P. Vanillzucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
Dunkle Schokoglasur

Zubereitung:

Butter mit Nougat leicht schmelzen lassen und verrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen und ohne Wärme zu der Butter-Nougat-Mischung hinzufügen. Etwas mit dem K-Haken verrühren lassen. Zum Schluss das Ei unterrühren. Teig in Folie ca 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kleine Stücke abzupfen und zu Kugeln formen. Diese mit einer Gabel flach drücken. Bei 180° ca 15 Min backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und in Schokoglasur zur Hälfte tunken.