Nussnougatberge

Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:
Für den Teig:
250g Mehl
170g Butter
80g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eigelb
Schale von einer Zitrone

Für das Topping:
400g Nuss-Nougat
100g geschälte Haselnüsse
600g Vollmilchkuvertüre**Zubereitung:**
Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschalte mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.
Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt)

und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und temperieren. Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.

Fruchtriegel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbie Steber

Diesmal habe ich folgende Mischungen gemacht, aber es geht jegliche Kombination…

Zutaten:
Cranberrie -Schoko-Mandel:
200 g Datteln
200 g Cranberries
200 g Mandeln
Ca. 1 EL Kakao
Ca. 1 EL Schokodrops

Mango-Kokos-Ingwer:
200 g Datteln
200 g getrocknete Mango
200 g Cashewnüsse
20 g Kokosflocken
1 EL Kandierten Ingwer

Apfel-Aprikosen-Walnuss:
200 g Datteln
100 g Apfelringe
100 g getrocknete Aprikosen
200 g Walnüsse

Etwas Zimt

Oblaten

Zubereitung:
Jeweils gleiche Menge an Datteln, getrockneten Früchten und Nüssen im Multizerkleinerer mit dem Messer so lange zerkleinern, bis eine klebrige Masse entstanden ist.

Tipp von Sabine Zorba : Man kann die Masse auch wunderbar durch den Fleischwolf lassen .

Das Ganze streiche ich dann auf eckige Oblaten, noch eine oben drauf, lege sie in eine eckige Form, beschwere sie von oben und stelle sie für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Danach schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.