Weihnachtsbacken Rezepte

Nougattaler

Anzahl: 80 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

		Teig	
250 g Butter, weich		1	Spur Salz
130 g Zucker		250 g	Mehl
2 Eier (L)		4	Teel. Zimt
		Füllung und Verzierung	
200 g Nougat		100 g	Halbbitter-Kuvertüre

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Nach und nach Eier, Salz, Mehl und Zimt dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen und auf die Bleche ca. 140 grosgrosse Tupfen spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen erkalten lassen. Nougat unter Rühren kurz erwärmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 4) füllen. Bei der Hälfte der Taler auf die glatte Seite einen Tupfen spritzen, die anderen Taler darauf setzen und leicht andrücken. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad auflösen und temperieren. Eine Spritztüte aus Pergament drehen. Kuvertüre einfüllen und dünne Linien auf die Taler spritzen.