

Nugattaler

Zutaten

- 28 dag glattes Mehl
- 18 dag Butter
- 8 dag Staubzucker
- Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 25 dag Nougatmasse
- Schokoglasur

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Teig bereiten. In Folie eingewickelt etwa 1h kühl rasten lassen. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und runde Kekse ausstechen.

Auf ein Blech legen (Backpapier!) und im vorgeheizten Rohr bei 200 ° C etwa 7 Min. backen (Ober- u. Unterhitze).

Nougatmasse im Wasserbad erweichen und in eine kleine Spritztüte (Pergamentpapier oder Plastiksackerl) füllen.

Die halbe Menge der Kekse mit der Unterseite nach oben auflegen, etwas Nougatmasse in die Mitte spritzen, die restlichen Kekse mit der Unterseite zur Nougatmasse aufsetzen und leicht andrücken. Mit Schokoglasur verzieren.