NOUGATHERZEN

4.8 bei 113 Bewertungen

1 h 30 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl, Backpulver und den Kakao in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Danach den Teig ausrollen und Herzen ausstechen.

3. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen. Danach etwas auskühlen lassen.

4. Danach den Boden mit Nougatcreme bestreichen und die Deckel draufsetzen. Den Nougat über ein Wasserbad schmelzen, die Herzen zur Hälfte tauchen und anschließend mit gehackten Nüssen bestreuen.

Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
1	Ei
7 g	Backkakaopulver
5 g	Backpulver

FÜLLE:

200 g	weiche Nougatcreme

ZUM VERZIEREN

200 g	Nougat
	gehackte Nüsse