

NOUGATHERZEN

★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



10 min



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) zuerst das Mehl und den Kakao in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, das Ei und die Milch 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 Nougat bei 60 Grad im Backofen erwärmen, damit er streichfähig wird. Danach je zwei Herzen mit etwas Nougat zusammensetzen. Etwas fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade mit 30 g Kokosfett im Backofen zergehen lassen und gut verrühren.
- 5 Die Herzen bis zur Hälfte in die Schokoglasur tunken und mit den gehackten Mandeln bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 50 KEKSE

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
80 g	Staubzucker
1	Ei
15 g	Backkakaopulver
15 g	Milch

ZUM VERZIEREN

150 g	Nougat
200 g	Schokolade
30 g	Kokosfett
	gehackte Mandeln