SCHOKO LINZER

4.6 bei 21 Bewertungen

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



Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen einfachen Mürbteig zubereiten. Diesen anschließend für ca 1 Stunde kühl rasten lassen.

2. Danach den Teig mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen und runde Ober- und Unterteile ausstechen.

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

4. Nougatcreme bei 60 Grad im Backofen erwärmen, damit es streichfähiger wird. Danach einen dicken Klecks Nougat auf den Unterteil setzen und danach den Oberteil darauf setzen. Am besten funktioniert das Auftragen der Nougatcreme mit einem Einmalspritzsack.

Zutaten

FÜR CA. 60 KEKSE

TEIG

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

FÜLLE

200 g	Nougat