

Kategorie: Kekse

Nougatrauben

Kekse im Schokomantel und zart schmelzender Füllung.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 4 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 55 Stück. Verwendet wurde ein Rauten-Ausstecher mit einer Seitenlänge von 3,5 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

200 g glattes Mehl
200 g gemahlene Mandeln
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
200 g Butter oder Margarine
150 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Zitronenzucker oder Zitronenabrieb
1 Ei

Fülle und Glasur

Nougat
Schokoglasur Vollmilch

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rauten ausstechen.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

Die Kekse mit erwärmtem Nougat zusammensetzen und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Anschliessend mit Hilfe einer Pralinengabel kurz in Schokoglasur tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier absetzen. Solange die Glasur noch feucht ist nach Belieben dekorieren.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 6 Wochen haltbar. Zwischen die einzelnen Lagen Backpapier legen.