

Dorf-Adventskalender der Gemeinde Berggau

8
i

Nougatmützchen

Du brauchst:

Für den Teig:

225 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

75 Gramm Margarine

1 Prise Salz, fein

1 gehäufte Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel Vanillinzucker

1 Fläschchen Rumaroma oder ein Schuss Rum

3 Esslöffel Milch oder Wasser



Für die Masse:

300 Gramm Nougat

65 Gramm Nuss-Nougat-Creme

100 Gramm Mandeln Blätter

oder gesplittet

1 Becher Kuvertüre nach Wunsch

Mehl, Zucker, Margarine, Salz, Backpulver, Vanillinzucker, Rumaroma oder Rum und Milch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken vermengen. Es entsteht ein Knetteig - kann anfangs noch krümelig aussehen. Den Teig kühlen. Danach ausrollen und etwa 3 cm Durchmesser große Kreise ausstechen. Diese bei 175°C für ca. 10 Minuten goldgelb backen (kann je Ofen etwas variieren).

1/3 der gebackenen Kreise zerbröseln und mit Mandeln verrühren. Nougat und Nuss-Nougat Creme auf cremig rühren. Geschredderte Mandelmasse dazugeben verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Berge auf die Taler streichen und am Ende in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

<https://www.rezeptwelt.de>

Das morgige Türchen findest du in Allershofen.

Hinweis:

Die Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Christine Häring, Generationennetzwerk Berggau

Mail: christine.haering@kjr-neumarkt.de Tel.: 09181/470243 Mobil: 01578/0454700

