

## Adventskalender 7. Türchen – Nussnougat-Taler

### Nussnougat-Taler

- 300g Mehl
- 250g Butter
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 150g Puderzucker
- Vanilleextrakt
- Salz
- Nussnougatcreme
- Kuvertüre deiner Wahl



### Nussnougat-Taler

- 1) Zutaten zusammensuchen
- 2) Butter und Puderzucker verkneten
- 3) Ei, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen
- 4) Gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne anrösten
- 5) Geröstete, gemahlene Haselnüsse dem Teig hinzugeben
- 6) Mehl Schritt für Schritt einkneten
- 7) Fertigen Teig für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen  
Aufgrund der warmen Nüsse ist der Teig sehr klebrig!
- 8) Nach der Zeit den Teig ausrollen & runde Plätzchen ausstechen  
Tipp: Ein Glas kann helfen
- 9) Für 12-15 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen
- 10) Plätzchen auskühlen lassen
- 11) Eine Hälfte mit Nussnougatcreme bestreichen und zweiten Keks darauf legen  
Tipp: Nussnougatcreme im Wasserbad etwas schmelzen
- 12) Kuvertüre im Wasserbad schmelzen & die Doppeldeckerkekse eintunken
- 13) Danach die Kekse wieder auskühlen lassen

