



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

2 EL Löskaffee
0,5 EL heißes Wasser
8 dag Marzipan
8 dag Butter
9 dag Mehl
0,5 EL Kakao
4 Pkg. Vanillezucker
20 dag Nugat
5 dag weiße Schokolade
1 dag Kokosfett
Vanillemark
Orangenschale

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Kaffee-Nougatblättchen

Zubereitung

- Löskaffee in heißem Wasser auflösen und auskühlen lassen.
- Rohmarzipan und kalte Butter in kleine Stücke teilen und mit dem Kaffee verkneten.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten.
- In Folie wickeln und 2 Stunden rasten lassen. (Nicht im Kühlschrank)
- Teig ca. 2 mm dick ausrollen und 3 cm große Quadrate ausschneiden.
- Bei 200°C etwa 5 Minuten backen und auskühlen lassen.

Fülle

- Nougat in kleine Stücke schneiden und mit dem Mixer gut durchrühren.
- Mit dem Dressiersack kleine Tupfen auf die Kekse spritzen und immer zwei zusammensetzen.

Glasur

- Verzieren mit einem Tupfer Nougat und mit weißer Schokoladeglasur.