

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



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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.