

Nougat – Taler

Geröstete Haselnüsse geben diesen Tälern einen unverwechselbar köstlichen Geschmack!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für ca. 50 Stück

110g Butter (ggf. laktosefrei)

50g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

2 Eigelb

1 Prise Zimt

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

20g Backkakao

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

60g gemahlene Haselnüsse

Etwas Nuss-Nougat-Creme (ggf. laktosefrei)

Dunkle Kuvertüre

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett, unter ständigem Rühren rösten. Abkühlen lassen.
2. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb mit dem Handrührgerät cremig rühren.
3. Zimt, Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnusskerne untermischen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine, flache Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech spritzen. Dabei jeweils etwas Abstand lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

6. Jeweils zwei Taler mit etwas Nuss-Nougat-Creme zusammenkleben.

7. Kuvertüre erwärmen und die Taler je zur Hälfte eintauchen. Auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.