

NOUGAT-KOKOS-KEKSE

ZUTATEN: für 30 Stück

50 g Niederegger Marzipan Weißbrot	75 g Butter
70 g Niederegger Nougat Sahne	150 g Niederegger Nougat Nuss
125 g Weizenmehl, Type 405	200 g Puderzucker
35 g feiner Kristallzucker	2 EL Niederegger Marzipan Liqueur
Abgeriebene Schale 1 Bio-Orange	1 EL Orangensaft
1/2 TL geriebene Muskat	50 g Kokosraspel
1 Eigelb (Gr. M)	

ANLEITUNG:

1. Das Niederegger Marzipan Weißbrot und das Niederegger Nougat Sahne in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Mehl, Zucker, Orangenschale, Muskat, Eigelb und Butter zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
 2. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
 3. Den Teig auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) ca. 60 Kreise ausstechen. Auf die Bleche legen.
 4. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Ca. 9 Minuten goldbraun backen. Die Bleche herausnehmen und die Kekse auskühlen lassen.
 5. Das Niederegger Nougat Nuss in kleine Stücke schneiden und in eine Metallschüssel legen. Im Wasserbad bei niedriger Temperatur (ca. 40 °C) schmelzen. Die Nougatmasse in ein Spritztütchen oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen. 30 Kekse umdrehen und mit einem Klecks Nougat bespritzten. Mit jeweils einem Kekstaler belegen und leicht andrücken
 6. Für die Glasur Puderzucker, Niederegger Marzipan-Liqueur und Orangensaft zu einer leicht fließenden Glasur verrühren. Ein Gitterrost auf einen Bogen Backpapier stellen. Die Kekse mit der Glasur überziehen und auf dem Gitterrost abtropfen lassen – und mit Kokosraspeln im noch feuchten Zustand bestreuen.
 7. Etwa 2 Stunden trocknen lassen. Jeden einzelnen Nougat-Kokos-Keks in Backpapier einwickeln und in eine Dose legen. Die Nougat-Kokos-Kekse halten 3 bis 4 Wochen.
- Zubereitungszeit: 60 Minuten

