

# NOUGAT-TOFFEE-TALER

**ZUTATEN:** für 15 Stück

**Für den Teig:**

150 g ganze Haselnüsse  
110 g weiche Butter  
90 g Rohrzucker  
1 Ei  
1 Tropfen Butter-Vanillearoma  
¼ TL Salz  
160 g Mehl  
½ TL Backpulver

**Für die Toffeemasse:**

120 g braunen Zucker  
120 ml Sahne  
100 g Niederegger Nougat Nuss  
50 g Zartbitterkuvertüre

**ANLEITUNG:**

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C). Haselnüsse auf das Blech geben und in die mittlere Einschubleiste schieben. Die Nüsse ca. 10 Minuten rösten und auf ein Küchentuch schütten. Das Tuch über die Nüsse legen und die Haselnusshäutchen damit abrubbeln. Grob hacken und in einen tiefen Teller geben.
2. Für den Teig die Butter und 90 g Rohrzucker in eine Rührschüssel füllen und mit den Rührbesen des Handmixers ca. 1 Minute schaumig schlagen. Ei, Butter-Vanillearoma, Salz und Mehl unterkneten. Mit einem Teelöffel ca. 15 Teigportionen abstechen. Mit angefeuchteten Händen Bällchen daraus formen.
3. Die Teigbällchen in den gehackten Nüssen wälzen und mit ausreichend Abstand zueinander auf das Blech legen. Mit einem angefeuchteten Holzlöffelstiel, Mulden in die Bällchen drücken (ca. 1 cm breit, und 0,5 cm tief). Das Backblech in die mittlere Einschubleiste schieben, etwa 13 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Toffeemasse 120 g Rohrzucker, Sahne und 25 g Niederegger Nougat Nuss in einen hohen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten unterrühren, köcheln lassen. Wenn die Blasen zähflüssig werden, den Topf vom Herd ziehen. Zur Probe einen Tropfen auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Bleibt der Tropfen zäh, ist die Masse genug eingekocht. Bleibt es flüssig, noch etwas weiter köcheln lassen. Mit einem Esslöffel die Masse in die Mulden der Kekse verteilen.
5. Die restlichen 75 g des Niederegger Nougat Nuss in eine Metallschüssel füllen. Im Wasserbad bei ca. 40 Grad C schmelzen lassen. Kuvertüre fein hacken. Zum Nougat geben und darin auflösen. In eine Spritztüte füllen und die abgekühlten Kekse mit Streifen garnieren. Trocknen lassen und in luftdicht verschließbaren Dosen packen, dann halten die Nougat-Toffee-Taler 3 bis 4 Wochen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

