

Weihnachtsbacken Rezepte

Nuss Nougat Kringel

Anzahl: 25 Stück

Gattung: Backen, Nougat, Nuss, Weihnachten

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g	Mehl	125 g	Butter; kalt
75 g	Zucker	1	Ei
1	Pack. Vanillinzucker		

FÜLLUNG UND BELAG

100 g	Haselnuskerne	300 g	Halbbitter-Kuvertüre
150 g	Nussnougat; schnittfest		

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Butter in Flöckchen und Ei zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick ausrollen. Kreise (etwa 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Mitte wieder einen Kreis (etwa 2,5 cm) ausstechen.

Teigringe im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 8-10 Minuten backen.

Teigreste ebenso verarbeiten. Teigringe auskühlen lassen.

Nougat erwärmen, bis es dickcremig ist. Alle Ringe damit bestreichen und mit der Nougatseite nach oben ja 2 aufeinandersetzen. Oben mit Nüssen bestreuen. Etwa 3 Stunden kalt oder kurz ins Gefrierfach stellen.

Kuvertüre in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Kringel in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen und auf einem Gitter trocknen lassen.