

## Nougat-Taler

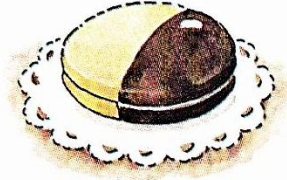
250 g Mehl auf die Backunterlage sieben, Mulde eindrücken, auf den Rand

75 g Zucker,  
1 EL Vanillezucker,  
150 g gemahlene  
Haselnüsse,

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver und  
200 g Butter in Flöckchen geben.

1 Ei in die Mulde geben, alles rasch verkneten und den Teig kühl stellen. Teig ausrollen und mit einem Wichtel Taler ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und ca. 10 Min. bei 175° C backen.

200 g Nougatmasse im Sieb-Servierer schmelzen  
Die Hälfte der erkalteten Taler auf der Unterseite damit bestreichen und die anderen mit der Unterseite daraufsetzen. Zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.



Backunterlage, Küchensternchen, Teigschaber, Große Rührschüssel,  
Teigrolle, Vier Wichtel (4), Große Tafelfeinen (2)

