

## Nougattaler/Nougathörnchen

Ihr bekommt aus diesem Rezept ca. 40-50 Stück. Je nachdem was Ihr daraus macht.

### Zutaten für den Teig:

250g Nougat  
100g weiche Butter  
1 Ei  
30g Zucker  
3 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
300g Mehl  
½ TL Backpulver

### Deko:

200g Kuchenglasur weiß oder Kuvertüre



**Backzeit: 175° Ober- und Unterhitze für ca. 10 Minuten.**

### Zubereitung:

Zuerst mach ich mir das Nougat in der Mikro etwas weich. So ca. bei 400 Watt 1 Minute. Dann vermischt Ihr das Nougat leichter mit der Butter. Habt Ihr diesen Schritt erledigt gebt Ihr die restlichen Zutaten dazu und vermengt alles zu einem glatten Teig. Stellt diesen nun 1 Std. kühl.

Nun nehmt Ihr ca. die Hälfte des Teiges und formt eine ca. 3cm dicke Rolle daraus. Teilt diese in 1cm breite Stücke und formt Euch aus jedem Stück ein Kipferl. Dieses legt auf Euer vorbereitetes Backblech. So verfährt Ihr nun mit dem kompletten Teig.

Solltet Ihr Euch die Arbeit mit den Kipferl nicht machen wollen dann schneidet von der 3cm dicken Rolle einfach 0,5cm breite Taler ab und legt diese auf Euer Blech.

Backt die Kipferl/Taler nun bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 10 Minuten. Der Boden der Kipferl sollte leicht braun sein.

Lasst sie nun komplett auskühlen und verziert sie anschließend mit der flüssigen Schoki.

Gutes Gelingen!!!!!!