Nougattörtchen

2-3 BLECHE

CA.60 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

600 g Mehl
240 g Zucker mit Vanille
300 g Mandeln
450 g Bayernland Goldbutter
6 Eigelb
Nuss-Nougat-Creme für die Füllung nach Belieben
Rum/ Kuvertüre nach Belieben
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Mandeln schälen und fein reiben.
2. Mürbteig herstellen und kalt ruhen lassen.
3. Den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180° C backen.
4. Auskühlen lassen, dann mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und je 2 Plätzchen zusammenkleben.
5. Puderzucker mit Rum zu einem Guss verrühren und die Plätzchen damit überziehen.
6. Optional mit Kuvertüre verzieren.