Nougattaler



Zutaten für 70 Stück:
250 g weiche Butter
130 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
250 g Mehl
4 Teelöffel Zimt

Füllung und Verzierung:
200 g Nougat
100 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:
Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Eier, Salz, Mehl und Zimt dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Backbleche mit Backtrennpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die Bleche ca. 140 groschengroße Tupfer spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 12-15 Minuten backen. Die Plätzchen erkalten lassen.
Nougat unter Rühren kurz erwärmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Bei der Hälfte der Taler auf die glatte Seite einen Tupfen spritzen, die anderen Taler darauf setzen und leicht andrücken. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad auflösen. Eine Spritztüte aus Pergament drehen, Kuvertüre einfüllen und dünne Linien auf die Taler spritzen.