# Doppeldecker

## Doppeldecker



- 400 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 120 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Beutel Rum-Aroma
- 1 Ei

### Außerdem

- 100 g Nuss-Nougat
- Kuchenglasur Haselnuss
- Haselnusskrokant
- gesplitterte Mandeln

### Mürbeteig zubereiten

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in eine Folie wickeln und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Formen und vorbereiten

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen.
2. Mit einer runden Ausstechform (Durchmesser 4 cm) Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

## Ausbacken

1. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10-12 Minuten hell ausbacken. Plätzchen auskühlen lassen.

## Füllung zubereiten

1. Für die Füllung Nuss-Nougat auflösen.
2. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit einem anderen Plätzchen belegen.
3. Kuchenglasur auflösen.

## Formen und vorbereiten

1. Eine kleine Spritztüte formen und eine winzige Ecke davon abschneiden.

## Verzieren und servieren

1. Die Kuchenglasur einfüllen und die Oberseite der Plätzchen mit verschiedenen Mustern ausgarnieren.
2. Noch vor dem Trocknen der Glasur mit Haselnusskrokant und Mandelsplittern bestreuen.

Zutaten für ca. 35 Stück: