Gefüllte Butterkekse

Gefüllte Butterkekse



- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 2 Teelöffel Zimt

Außerdem

- 200 g Nougat
- 100 g halbbittere Kuvertüre

Teig zubereiten

1. Für die Kekse das Fett und die Zucker schaumig rühren.
2. Nach und nach die Eier, Salz, Mehl und Zimt dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen.

Backen

1. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche etwa 140 haselnussgroße Tupfen spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 12-15 Minuten backen.
2. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Nougat verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.
4. Auf die Hälfte der Taler (70 Stück) je einen Nougattupfer spritzen, die anderen Taler leicht dagegen drücken.
5. Die Kuvertüre auflösen und mit Hilfe einer Tüte aus Pergament dünne Linien auf die Taler spritzen.
6. Nach Belieben mit Silberperlen oder ähnlichem hübsch verzieren.