

## Nougat- Taler



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Butter, weich	schaumig rühren
75 g	Zucker	zugeben
1 Prise	Salz	zugeben
1	Ei	zugeben und verrühren
150 g	Haselnüsse, gemahlen	Mischen und rasch unter die Masse kneten, Rollen formen in Alufolie wickeln und im Kühlschrank kalt stellen. Dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei <b>180°C ca. 7-10 Minuten</b> backen.
250 g	Mehl	
½ TL	Backpulver	
200 g	Nougatmasse	Leicht erwärmen, die Hälfte der Taler damit bestreichen und die zweite Hälfte aufsetzen.
200 g 10 g	Kuvertüre Kokosfett	Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Taler zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, „Füßchen“ abstreifen und kalt stellen!