

Nussringe

ca. 32 Stück

Zutaten Mürbteig:

150 g Zucker,
300 g Margarine,
450 g Weizenmehl Type 405,
1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1/2 Päckchen Backpulver.

Zutaten Nuss-Nugatcreme:

375 g Nugat,
375 g Kokosfett,
100 g Puderzucker,
20 g Kakao,
1 Beutel Rumback oder 1 Fläschchen Backöl Rum,
75 g gehackte geröstete Haselnüsse.

Überzug:

Schokoladenfettglasur und Nussfettglasur.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem Teig kneten und etwa eine Stunde kaltstellen. Danach etwa 4 mm dick ausrollen, gezackte Ringe von 8 cm Durchmesser ausstechen und backen. Nugat und Kokosfett etwas anwärmen und mit dem Puderzucker, Kakao und Aroma zu einer lockeren Krem rühren, die Nüsse zum Schluss unterheben.

Auf die gebackenen Mürbteigringe den Nugatkrem aufspritzen und im Kühlschrank absteifen lassen. Danach mit Schokoladenfettglasur überziehen und flüssige Nussglasur mit einer Papier-Spritztüte Streifen aufspritzen.

Anmerkung: Anstatt Rum die Krem mit Orange-Back.

