

Benötigte Zutaten

Teig

150 g	Premium Teebutter
150 g	Zucker (pulverisiert)
1 Prise	Salz
4	Eier
270 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Mandeln (gemahlen)
3 EL	Kakaopulver

Milchcreme

350 g	Premium Alpenmilch
15 g	Speisestärke
3 EL	Zucker
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Puderzucker zum Bestauben

Nougatcreme

100 g	Kochschokolade
250 g	Nougat
250 g	Premium Teebutter

Nougat-Milch-Taler

Dieses Nougattaler Rezept ist ideal für alle, die feine Taler mit cremiger Nougat-Milch-Füllung lieben und sie einfach im Thermomix zubereiten möchten. Die zarten Plätzchen bestehen aus schokoladigem Mandelteig, einer milden Milchcreme und einer himmlisch zarten Nougatcreme, ein wahres Highlight für Naschkatzen. Ob zur Adventszeit, als Geschenk oder zum Nachmittagskaffee, diese Nougat-Taler schmecken immer wie kleine Kunstwerke aus der Küche.

Anleitung

Teig

1. Backofen auf 170° Umluft vorheizen.

2. Zucker in den Mixtopf geben 10 Sekunden/Stufe 10.

3. Mit dem Spatel nach unten schieben, Premium Teebutter, Prise Salz, Eier, Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Kakaopulver in den Mixtopf geben 20 Sekunden/ Stufe 3,5 vermengen.

4. Teig in ein Spritzbeutel füllen und ca. 30 Taler auf ein Backblech spritzen.

5. Taler in den Backofen geben und 10 Minuten backen.

6. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Milchcreme

7. Alpenmilch in den Mixtopf geben 5 Minuten/100°/Stufe 1.

8. Speisestärke,Zucker und Vanielezucker hinzufügen und weitere 5 Minuten/100°/Stufe 1 aufkochen.

9. Milchcreme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Nougatcreme

10. Kochschokolade in den Mixtopf geben 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern,

mit der Spatel nach unten schieben.

11. Nougat, Butter hinzufügen und 5 Minuten/ 40°/ Stufe 2 (bei Bedarf eine Minute verlängern).

12. Nougatcreme in eine Schüssel füllen.

Die Taler werden zweistufig garniert. Dazu die Taler mit je einem Esslöffel Milchcreme und dann mit einem Esslöffel Nougatcreme bestreichen und abkühlen lassen.

Guten Appetit

Tipps für perfekte Nougattaler

Aromatische Varianten: Wer mag, kann in die Nougatcreme einen Schuss Espresso einrühren, so entsteht ein intensives Aroma.
Dekoration: Mit leicht geschmolzener Schokolade verzieren oder mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Ein Rezept von
Kochwelt Thermenregion