Rezept

Schokokekse mit Nougatfüllung

Ein Rezept von Schokokekse mit Nougatfüllung, am 12.10.2024

Zutaten

175 g	wachsweiche, aber nicht flüssige Butter
1 EL	Vanillezucker
225 g	Mehl
25 g	Kakaopulver (entölt)
40 g	Haselnusskerne
60 g	weiche Butter
150 g	Puderzucker
3	Eigelb
1 Msp.	Backpulver
40 g	Kokoschips
125 g	Nuss-Nougat-Masse
1 1/2 cl	Haselnuss-Schnaps

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen. Für die Masse die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelben mit den Schneebesen des Handrührgeräts hell aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao sieben, zügig unter die Butter-Eigelb-Masse rühren. Es soll eine weiche Masse wie für Spritzgebäck entstehen.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 15 mm Ø) füllen, Häufchen (2-2 ½ cm Ø) nebeneinander auf die Bleche spritzen und einige Kokoschips oben hineinstecken. Die Schokokekse im Ofen 10-12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Füllung die Haselnüsse sehr fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Nougatmasse mit weicher Butter, Haselnüssen und Schnaps mit den Schneebesen des Handrührgeräts hell aufschlagen.

4. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Füllung auf einen Keks setzen und mit einem zweiten Keks zusammensetzen. Die gefüllten Schokokekse zum Trocknen kühl stellen, sie sind max. 1 Woche haltbar.