Rezept

Glutenfreie Nougat-Taler

Ein Rezept von Glutenfreie Nougat-Taler, am 25.04.2024

Zutaten

	220-250 g glutenfreies Mehl, hell
1 Prise	Salz
125 g	Biskin
20 ml	Rum (nach Belieben)
	Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche
150 g	kalte Butter, 75 g Zucker
50 g	Zartbitterkuvertüre
125 g	Nugat (Backregal)
150 g	Zartbitterkuvertüre
1	Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und 1 Std. kühlen. Wenn der Teig sehr weich ist, noch etwas Mehl unterkneten.

2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, mit einem Glas oder Plätzchenausstecher ca. 40 Kreise von ca. 3 cm Ø ausstechen. Die Teigkreise mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 10-12 Min. hellbraun backen. Erkalten lassen.

3. Für die Nugatcreme Zartbitterkuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskin mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren, leicht erwärmten Nugat zugeben. Kuvertüre und evtl. den Rum unterrühren. Die Nugatmasse 3-4 Std. kühlen. Dann nochmals kräftig mit den Quirlen des Handrührgerätes aufschlagen. Je zwei Taler mit etwas Nugatcreme zusammenkleben.

4. Für die Glasur die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Taler halb hineintauchen. Trocknen lassen.