

## Rezept

# Glutenfreie Nougat-Taler

Ein Rezept von Glutenfreie Nougat-Taler, am 18.12.2025

## 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** Nougat (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 Nougatcreme Zartbitterkuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskin mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren, leicht erwärmten Nougat zugeben. Kuvertüre und evtl. den Rum unterrühren. Die Nougatmasse 3-4 Std. kühlen. Dann nochmals kräftig mit den Quirlen des Handrührgerätes aufschlagen. Je zwei Taler mit etwas Nougatcreme zusammenkleben.
4. Für die Glasur die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Taler halb hineintauchen. Trocknen lassen.