

Rezept

# Nougat-Keks-Schnitten

Ein Rezept von Nougat-Keks-Schnitten, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Nussnugat	<b>1 TL</b> Instant-Kaffeepulver
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Ei
<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 EL</b> Mandellikör (nach Belieben)
<b>200 g</b> Butterkekse	<b>50 g</b> Schokoraspiel
<b>1 TL</b> Kakaopulver (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform, ca. 24 cm Länge (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Den Nugat grob hacken und mit Kaffeepulver in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Inzwischen die Butter mit Zucker, dem Salz und Ei mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nugat, Nüsse und nach Belieben den Likör unterrühren.
2. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Butterkekse und Nugatcreme schichtweise in die Form geben. Die oberste Schicht sollte aus Keksen sein. Die Form 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Torte aus der Form stürzen, die Folie entfernen. Die Schokoraspiel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. In einen Einwegspritzenbeutel füllen, ein winziges Loch einschneiden. Die Schokolade in feinen Linien aufspritzen. Nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben. Abgedeckt kalt stellen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.