

NUSS-NOUGAT BUSSERL



ZUTATEN:

für ca. 60 Stück

für den Mürbteig:

125 g Mehl

25 g gemahlene Mandeln

40 g Wiener Feinkristallzucker

1 Eigelb

110 g kalte Butter

15 g Kakao

für die Baiser-Masse:

1 Eiweiß (= ca. 30 g)

1 Prise Salz

60 g Wiener Feinkristallzucker oder Backzucker

zum Bestreichen:

Nutella

zum Bestäuben:

Backkakao

ZUBEREITUNG:



1. Zuerst die Baisertupfen zubereiten. Dazu Ei trennen. Eigelb für den Mürbteig aufbewahren. Eiweiß in einer fettfreien und trockenen Schüssel mit Salz steifschlagen. Weiterschlagen und Zucker langsam und in mehreren Etappen einrieseln lassen. Hier ist Geduld gefragt. Solange weiter schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse glänzt. Außerdem sollten beim Herausnehmen am Schneebesen Eiweißspitzen stehen bleiben.
2. Backofen auf 90 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer französischen Tülle füllen und Tupfen (in der Größe des Mürbteig-Ausstecher) auf das Backblech spritzen. Ca. 1,5 Stunden backen bzw. trocknen lassen. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. Den Backofen auf 170 °C Heißluft stellen.
5. Für den Mürbteig alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ das Mehl mit den Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In diese Zucker und Eigelb geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens eine Stunde kühlen.
6. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem kleinen, runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
7. Den Mürbteigkreis mit Nutella bestreichen und den Baisertupfen draufsetzen. Auf ein mit Backpapier geben und mit etwas Backkakao bestäuben.
8. Luftdicht in einer Keksdose aufbewahren.

Tipp: Man kann auch zwei Mürbteig-Kreise mit Nutella zusammenkleben und dann die Baisertupfen darauf setzen.