

Haselnuss-Nougat-Kekse

Die Haselnuss-Nougat-Kekse mit zartem Haselnussaroma und cremigen Nougatfüllung sind eine raffinierte Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

100 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Butter (weiche)
120 g	Zucker
1 TL	Vanillepaste
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Nuss-Nougatmasse (schnittfest)

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Nougat-Kekse** die Butter mit Zucker und Vanillepaste in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und gründlich unterrühren, bis die Masse geschmeidig ist. Das Mehl, Backpulver, Salz und gemahlene Haselnüsse in einer separaten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und kurz, aber gründlich unterrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu Rollen formen (Durchmesser etwa 3-4 cm) und jeweils in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Kugeln formen und diese in gemahlene [Haselnüssen](#) wälzen. Die Kugeln auf das Backblech legen, leicht flach drücken und genügend Abstand lassen. Die Kekse im Ofen zirka 10–12 Minuten goldbraun backen.

Anschließend vollständig auskühlen lassen. Mit der zweiten Teigrolle genauso verfahren.

3. Für die Nougatfüllung das Nuss-Nougat über einem Wasserbad schmelzen, bis es cremig ist. Kurz abkühlen lassen, damit es leicht eindickt. Jeweils einen Teelöffel geschmolzenes Nougat auf die Unterseite eines Kekses geben, einen zweiten Keks daraufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Haselnuss-Nougat-Doppelkekse auf Backpapier legen und das Nougat fest werden lassen.

Tipp