Haselnusstaler

Für den Teig:

250g Mehl

100g Haselnüsse gemahlen

50g Zucker

1 Pk. feine Orangenfrucht

1 Prise Salz

2 Eigelb (Kl. M)

150g Butter zimmerwarm

2 Esslöffel Rum

Zum Füllen und Dekorieren:

200g Nougatmasse

100g Kuvertüre zartbitter

Butter mit Zucker und den Gewürzen cremig rühren, Mehl, Nüsse und Rum kurz unterkneten, in Folie gewickelt 1 Std. kühlen.

Gekühlten Teig portionsweise ausrollen, runde Plätzchen ausstechen (Durchmesser 4 cm), bei 175°C (vorgeheizt) 8 - 10 Min. backen (zweite Schiene von unten, Umluft 150°C). Abkühlen lassen.

100g Nougatmasse im Wasserbad vorsichtig schmelzen, auf die Hälfte der Plätzchen streichen, mit den übrigen Plätzchen belegen. Kalt stellen.

In der Zwischenzeit 50g Haselnüsse im heißen Ofen auf Backpapier 10 - 15 Minuten bei 175°C (Umluft 150°C) rösten, in ein Geschirrtuch geben und die Schale abreiben.

Restlichen Nougat und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen, abtropfen lassen. Mit den geschälten Nüssen belegen und alles trocknen lassen.

Ergibt etwa 45 Stück.