



## Benötigte Zutaten

Teig	
150 g	Premium Teebutter
150 g	Zucker (pulverisiert)
1 Prise	Salz
4	Eier
270 g	Mehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Mandeln (gemahlen)
3 EL	Kakaopulver
Milchcreme	
350 g	Premium Alpenmilch
15 g	Speisestärke
3 EL	Zucker
2 EL	Vanillezucker
2 EL	Puderzucker zum Bestauben
Nougatcreme	
100 g	Kochschokolade
250 g	Nougat
250 g	Premium Teebutter

## Nougat-Milch-Taler

Ein Rezept für den Thermomix

### Anleitung

#### Teig

1. Backofen auf 170° Umluft vorheizen.
2. Zucker in den Mixtopf geben 10 Sekunden/Stufe 10.
3. Mit dem Spatel nach unten schieben, Premium Teebutter, Prise Salz, Eier, Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Kakaopulver in den Mixtopf geben 20 Sekunden/ Stufe 3,5 vermengen.
4. Teig in ein Spritzbeutel füllen und ca. 30 Taler auf ein Backblech spritzen.
5. Taler in den Backofen geben und 10 Minuten backen.
6. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

#### Milchcreme

7. Alpenmilch in den Mixtopf geben 5 Minuten/100°/Stufe 1.
8. Speisestärke, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weitere 5 Minuten/100°/Stufe 1 aufkochen.
9. Milchcreme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

#### Nougatcreme

10. Kochschokolade in den Mixtopf geben 10 Sekunden/Stufe 10 zerkleinern, mit der Spatel nach unten schieben.
11. Nougat, Butter hinzufügen und 5 Minuten/ 40°/ Stufe 2 (bei Bedarf eine Minute verlängern).
12. Nougatcreme in eine Schüssel füllen.

Die Taler werden zweistufig garniert. Dazu die Taler mit je einem Esslöffel Milchcreme und dann mit einem Esslöffel Nougatcreme bestreichen und

**SalzburgMilch**



abkühlen lassen.

Guten Appetit



Ein Rezept von  
**Kochwelt Thermenregion**