



Nusstaler mit Frischkäsefüllung

Anleitung

1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und für rund 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 5 mm ausrollen und runde Kekse ausstechen.
3. Die Kekse auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 8 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und gut auskühlen lassen.
4. Für die Füllung das Nougat schmelzen und mit dem Frischkäse und dem Staubzucker glattrühren. Die ausgekühlten Kekse damit füllen und zusammensetzen.
5. Wer möchte, kann die Kekse mit Schokoladenglasur verzieren.

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig:

250 g Weizenmehl

100 g Staubzucker

150 g geriebene Haselnüsse

250 g **Premium Teebutter**

Mehl für die
Arbeitsfläche

Für die Füllung

50 g Nougat

200 g **Premium Frischkäse**

etwas Staubzucker



Ein Rezept von
cookingcatrin.at