

Kaffee-Nussnougat-Kekse

von Bettina Faoro

Mürbteig:

350 g Mehl

200 g Butter

1 Ei

110 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1-2 EL Espresso + 1 Stick löslichen Kaffee

Füllung: 250 g Nuss-Nougat-Masse

Kaffeeglasur: 150 g Puderzucker und 4 EL Espresso

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten (den löslichen Kaffee im Espresso auflösen und dazugeben).

Die Masse ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 6-7 Min. backen.

Für die Füllung die Nuss-Nougat-Masse im Wasserbad schmelzen und die Kekse damit befüllen.

Für die Glasur den Espresso löffelweise in den Puderzucker geben bis er die passende Konsistenz für die Glasur hat. Die Glasur dann in einem Einmalspritzsack oder in ein anderes Säckchen füllen und die Kekse damit glasieren.

