

Marzipan-Nougat Kekse

Zutaten

250 g Mehl glatt
150 g weiche Butter
130 g Staubzucker
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker

Für den Belag

250 g Marzipan
2 Eiklar
Amaretto

Zum Verzieren

Nougat
gehackte Pistazien



Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig cirka 3 mm dick ausrollen, und runde Kekse ausstechen.

Marzipan, Eiklar und einen Schuss Amaretto mixen bis eine „glatte“ Konsistenz entsteht. Die Marzipanmasse mit einem Spritzsack rundherum drauf spritzen.

Bei 175°C cirka 10-12 Minuten backen und auskühlen lassen.

Geschmolzenes Nougat in die Mitte der Marzipan Kringel befüllen und mit dem restlichen Nougat besprenkeln.

Mit gehackten Pistazien verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Milena Winkler!