

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*

## MOZART-LIKÖR-KONFEKT für etwa 50 Stück

### TEIG

100 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
150 g Butter  
2 Eigelb  
120 g Puderzucker  
1 EL Rum

### FÜLLUNG

200 g Nussnougat  
50 g Sahne  
4 - 5 EL Mozart-Likör

### DEKORATION

50 g Puderzucker  
50 Stück Kaffeebohnen



Die Teigzutaten miteinander verkneten, in Folie einwickeln und im Kühlschrank 1 – 2 Stunden ruhen lassen. Danach den Teig etwa 4 mm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Taler mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Für die Füllung den Nussnougat über einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne aufkochen, etwas abkühlen lassen und mit dem Mozart-Likör unter die Nussnougatmasse rühren. Die Hälfte der Taler mit der Füllung bestreichen, jeweils einen Taler aufsetzen und leicht andrücken.

Das Gebäck nun mit Puderzucker bestreuen. In die Mitte einen Tupfer Füllung spritzen und dann die Mokkabohne daraufsetzen. Gut kühlen.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

[info@das-bieringer.de](mailto:info@das-bieringer.de)

08572/96726-14