



NOUGAT-KOKOS-KEKSE

ZUTATEN: für 30 Stück

50 g Niederegger Marzipan Weißbrot
70 g Niederegger Nougat Sahne
125 g Weizenmehl, Type 405
35 g feiner Kristallzucker
Abgeriebene Schale 1 Bio-Orange
1/2 TL geriebene Muskat
1 Eigelb (Gr. M)

75 g Butter
150 g Niederegger Nougat Nuss
200 g Puderzucker
2 EL Niederegger Marzipan Liqueur
1 EL Orangensaft
50 g Kokosraspel

ANLEITUNG:

1. Das Niederegger Marzipan Weißbrot und das Niederegger Nougat Sahne in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Mehl, Zucker, Orangenschale, Muskat, Eigelb und Butter zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) ca. 60 Kreise ausstechen. Auf die Bleche legen.
4. Die Bleche nacheinander in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Ca. 9 Minuten goldbraun backen. Die Bleche herausnehmen und die Kekse auskühlen lassen.
5. Das Niederegger Nougat Nuss in kleine Stücke schneiden und in eine Metallschüssel legen. Im Wasserbad bei niedriger Temperatur (ca. 40 °C) schmelzen. Die Nougatmasse in ein Spritztütchen oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke füllen. 30 Kekse umdrehen und mit einem Klecks Nougat bespritzen. Mit jeweils einem Kekstaler belegen und leicht andrücken
6. Für die Glasur Puderzucker, Niederegger Marzipan-Liqueur und Orangensaft zu einer leicht fließenden Glasur verrühren. Ein Gitterrost auf einen Bogen Backpapier stellen. Die Kekse mit der Glasur überziehen und auf dem Gitterrost abtropfen lassen – und mit Kokosraspeln im noch feuchten Zustand bestreuen.
7. Etwa 2 Stunden trocknen lassen. Jeden einzelnen Nougat-Kokos-Keks in Backpapier einwickeln und in eine Dose legen. Die Nougat-Kokos-Kekse halten 3 bis 4 Wochen.

· Zubereitungszeit: 60 Minuten

