

# SCHOKO-NOUGAT-HERZEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für ca. 50 Stück:

### Kekse:

- 430 g glattes Mehl
- 200 g Staubzucker / Puderzucker
- 150 g Butter
- 90 g Kochschokolade / Blockschokolade
- 1 P Vanillezucker
- 2 Eier
- 3 EL Obers / Sahne
- 2 Verschlusskappen Rum
- 2 TL Backpulver

### Fülle:

- 300 g Nougat

### Glasur und Dekoration:

- 90 g Kochschokolade / Blockschokolade
- 1 EL Ceres (Kokosfett)
- 2-3 EL gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Für den Mürbteig Kochschokolade reiben. Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, geriebene Schokolade, Vanillezucker, Eier, Sahne, Rum und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Keksteig auf gut bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Herzausstecher Kekse ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Je 2 Kekse mit der Nougatmasse zusammensetzen, dazu die Nougatmasse erwärmen, mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Hälfte der Kekse setzen und leicht verteilen, die restlichen Kekse daraufsetzen.

Für die Glasur Schokolade im Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen, Kokosfett zugeben und solange rühren bis das Kokosfett zergangen ist. Kekse zur Hälfte in die Schokoladenglasur tauchen, mit gehackten Pistazien bestreuen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Schoko-Nougat-Herzen in verschließbaren Blechdosen aufbewahren (am besten in einem nicht zu warmen Kellerraum).