

## Aus 1 mach 2: Linzer Taler und Nougatsterne

### Zutaten

300 g Margarine

2 Eigelbe

150 g Zucker

2 Pck. V.-Zucker

150 g Stärkemehl

350 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten, dann die Teigmenge halbieren.



### Linzer Taler

Die eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsplatte ½ cm dick ausrollen. Plätzchen und Ringe von 4-5 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abbacken.

**Temperatur: 180 - 200°C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Zum Bestreichen: rote Konfitüre

Zum Bestäuben: Puderzucker

Nach dem Backen die Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, die Ringe mit Puderzucker bestäuben. Zusammensetzen.

### Nougatsterne

Die zweite Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsplatte ½ cm dick ausrollen. Mit einer Sternform Plätzchen von 4-5 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abbacken.

**Temperatur: 180 - 200°C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

Zum Bestreichen 100 g erwärmten Nougat

Zum Überziehen 100 g erwärmte Haselnuss-Kuvertüre

Zum Verzieren ganze oder halbe Haselnusskerne

Nach dem Abbacken die Hälfte der Plätzchen mit Nougatmasse bestreichen. Die anderen Plätzchen daraufsetzen. Rundherum mit Haselnuss-Kuvertüre bestreichen. In die Mitte jeweils eine Nuss setzen.

**Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!**



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf [www.wevg.com/services/rezept-des-monats](http://www.wevg.com/services/rezept-des-monats)

GEMEINSAM  
VOR ORT!

