

## Gefüllte Cashew-Nusstaler



Nicht nur ein Augenschmaus, diese gefüllten Nusstaler schmecken wirklich toll.

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 10 min

---

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200 g Butter  
1 Ei  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
400 g Dinkelmehl  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g Cashew-Kerne

## FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Nougat  
40 g Zucker  
100 ml Sahne

## FÜR DIE DEKO

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g ganze Cashew-Kerne  
30 g gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG

1. Je 50 g Zartbitter-Kuvertüre und Cashew-Kerne fein hacken. Zusammen mit der Butter, dem Ei, dem Zucker, dem Salz und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpacken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Damit sich der Teig nicht weich wird und beim Ausrollen und Ausstechen klebt, habe ich ihn in vier Portionen verarbeitet. Den restlichen Teig habe ich im Kühlschrank „geparkt“.
5. Jede Teig-Portion auf etwas Mehl 3-4 mm dick ausrollen und kleine Teigkreise (Durchmesser 3 cm) ausstechen. Ich habe dafür übrigens ein Schnapsglas verwendet, das klappte super.
6. Die Teigkreise auf die Backbleche legen und für ca. 10 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
7. Nebenbei die Füllung zubereiten. Dafür die Kuvertüre und den Nougat hacken. Den Zucker in einem kleinen Topf leicht karamellisieren lassen, die Sahne dazugeben und unter Rühren aufkochen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und Kuvertüre und Nougat einrühren. Kaltstellen, bis

die Masse fest wird.

8. Nun auf die Hälfte der Nusstaler etwas Creme geben und einen weiteren Nusstaler daraufsetzen und leicht andrücken. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Für die Verzierung die Zartbitter-Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Nusstaler damit bestreichen, in die Mitte einen Cashew-Kern setzen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Die Nusstaler gut trocknen lassen und anschließend in einer Keksdose aufbewahren.