

Nougat-Ringerl

**150 g Mehl
50 g Puderzucker
1 TL Spekulatius-Gewürz
75 g Butter
1 Eigelb
400 g Nougat
200 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Haselnuss-Glasur**



Mehl, Puderzucker, Spekulatius-Gewürz vermischen, Butterwürfel, Eigelb dazugeben. Alles miteinander verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig 3 - 4 mm dünn ausrollen und Ringe ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 175° C auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mit einem Spritzbeutel auf jeden Ring einen Nougatkranz spritzen.

Über Nacht kalt stellen.

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die obere Seite der Nougat-Ringe in die Kuvertüre tauchen und anschließend gut trocknen lassen. Haselnuss-Glasur schmelzen und die Nougat-Ringe damit verzieren. Auf einem Gitter fest werden lassen.