

Schoko-Nuss Linzer



Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Kaffeepulver (löslich) in 1 EL Wasser gelöst
- Extra: 100 g-150 g helle Nougatcreme



Zubereitung

Alle Zutaten (außer Nougatcreme) zu einem Teig kneten, abdecken und 1 Stunde kühlen.

Den Teig auf der Arbeitsplatte mit etwas Mehl 0,5 cm dick ausrollen.

Aus dem Teig runde Böden und gleich viele Deckel ausstechen. In die Teigdeckel mittig einen Kreis ausstechen.

Die Kekse auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 10-12 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

Die Nougatcreme bei 50°C im Backofen erwärmen (Tipp: Restwärme des Backofens nutzen), bis dieses streichfähig wird. Auf die Keksböden etwas Nougatcreme häufen. Oben einen Deckel setzen.