

## Haselnuss-Nougat-Torties



### Zutaten:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Mehl                         | 300 gr  |
| Puderzucker                  | 150 gr  |
| Vanillezucker                | 50 gr   |
| Butter                       | 200 gr  |
| Haselnüsse/Walnüsse gemahlen | 300 gr  |
| Salz                         | 1 Prise |
| Eier                         | 2 St.   |
| Zitronenschale abgerieben    | 1 St.   |
| Zimt                         | 2 Tl.   |
| Kirschwasser                 | 2 Tl.   |

### Zubereitung:

Alles zusammenmischen und zügig zu einem Teig verkneten.  
Kalt stellen, am besten über Nacht.  
Teig in 2,5 mm Stärke ausrollen und ausstechen

Auf Backpapier setzen und backen.

### Backen:

150° vorheizen  
Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 11 min.

### Füllung:

60 gr Nutella mit  
40 gr dunkler Schokocreme (Brinkers) mischen.

### Verzieren:

2 Teile mit Nougatfüllung zusammenkleben.  
Ränder mit heisser Schokolade bestreichen und diese dann sofort in gemahlene Haselnüssen wälzen. Oberseite mit Schokolade bestreichen und kleine Haselnuss oben drauf setzen.

Verziert und gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

