

## Nougatschmelz

### Topfenmonde mit Nougatfülle

(A, G, H, F)

**Topfenteig:** 0,15 kg Butter, 0,15 kg Speisetopfen, 0,15 kg Mehl, 1/3 TL Salz

**Fülle:** 0,1 kg Haselnusscreme, 0,05 kg geriebene Haselnüsse - ev. 1 Ei zum Bestreichen

- |          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 1        | Topfenteig herstellen: Mehl auf das Brett sieben, Margarine mit der Teigkarte hineinbröseln oder mit der Passierwiege passieren, Topfen und Salz dazugeben – Teig kurz zu einem Teig verkneten, zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln | 10        |
| <u>2</u> | Kühl rasten lassen  | <u>30</u> |
| 3        | Für die Fülle beide Zutaten vermischen und in einen Spritzsack mit mittlerer, glatter Tülle füllen  | 5         |
| 4        | Teig 2 mm dick ausrollen, 5 cm grosse runde Kekse ausstechen, mittig etwas Fülle aufspritzen, Ränder mit Eiklar bestreichen, zusammenklappen, Rand gut andrücken, auf das vorbereitete Backblech legen  | 60        |
| <u>5</u> | In der Mitte des vorgeheizten Backrohres bei 190 °C goldgelb backen   | <u>15</u> |
| 6        | Gebackene Monde noch warm mit Staubzucker besieben  | 5         |

## Skutni polmeseci

### z nugatovim nadevom

(A, G, H, F)

**Skutno krhko testo:** 0,15 kg masla, 0,15 kg skute, 0,15 kg moko, 1/3 žličke soli

**Nadev:** 0,1 kg nutelle ali lešnikove kreme, 0,05 kg zmletih lešnikov - po želji 1 jajce za premaz

- |          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 1        | Pripravi skutno krhko testo: Moko presej na desko, zdrobi vanj margarino (strgulja) ali pretlači s pretlačevalko, primešaj skuto in sol – hitro pregneti v testo, oblikuj svaljek, zavij v prozorno folijo | 10        |
| <u>2</u> | Testo postavi na hladno  | <u>30</u> |
| 3        | Zmešaj obe sestavini za nadev in napolni v vrečko za brizganje - srednji, luknjasti tulec  | 5         |
| 4        | Testo razvaljaj 2 mm debelo, z modelčkom izreži pribl. 5 cm velike kroge, v sredino nabrizgaj malo nadeva, z beljakom pomaži robove, zloži v polmesece, rob dobro stisni, naloži na pripravljen pekač      | 60        |
| <u>5</u> | Speci zlatorumeno v sredini segrete pečice pri 190 °C  | <u>15</u> |
| 6        | Spečene polmesece potresi s sladkorjem v prahu   | 5         |