Mozart-Taler

Zutaten:

200g Marzipan-Rohmasse
250g Mehl
125g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
125g Butter
150g Zartbitterkuvertüre
200g schnittfeste Nougat-Masse
25g gehackte Pistazien
Mehl für die Arbeitsfläche
Packpapier

Zubereitung:

Marzipan grob raspeln. Mit Mehl; Zucker, Ei, Salz und Butter in Stücke in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen und Kreise (ca 4 cm) ausstechen.
Taler auf Backbleche legen.
Bei 175°C 10 – 12 Minuten backen.

Kuvertüre grob hacken und mit Nougat über einen warmen Wasserbad schmelzen. Taler mit einer Seite in ie Nougat.-Mischung rauchen. ,Abtropfen lassen und mit der ungetauchten Seite auch Backpapier setzen.
Mit einer Gabel ein Muster auf jeden Taler drücken und mit Pistazien bestreuen.