

NOUGAT- RAVIOLI

Rezept von Burgunde Uhlig

WERKZEUGE

Backpapier, Backblech, Kuchengitter,
runde Ausstechform oder Glas (5,5 cm Ø),
Gabel

ZUTATEN

200 g Mehl (Type 405) + Mehl
zum Bearbeiten
50 g Kakaopulver
125 g Butter oder Margarine
65 g Zucker
2 El Rum
100 g Nougat zum Backen
ca. 75 g Kuvertüre, dunkel

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Backofen auf 200 °C, Umluft 175 °C
vorheizen. Mehl, Kakao, Fett, Zucker
und Rum zu einem glatten Mürbeteig
verkneten. Zugedeckt eine Stunde kühl
stellen. Aus der Nougatmasse kleine
Bröckchen schneiden. Den Teig portio-
nenweise auf wenig Mehl ausrollen und
Taler von 5,5 cm Ø ausstechen.

Auf jeden Taler ein Stückchen Nougat
legen und zur Mitte hin überklappen,
sodass kleine Ravioli oder Halbmonde
entstehen. Mithilfe von Gabelzinken
die Teigränder gut fest drücken. Die
Ravioli im Backofen 20 Minuten backen.
Auf Kuchengittern abkühlen lassen.
Kuvertüre im Wasserbad oder in der
Mikrowelle schmelzen und die Ravioli
damit schlierenförmig dekorieren.

Für etwa 40 Stück

