



## Backen

Robert Schorp

Freitag, 28.06.2024

Mürbeteigtörtchen mit Kaffee-Nougat-Sahne und Beeren

Für 20 Stück

### Zutaten:

#### Für den Mürbeteig:

125 g kalte Butter  
60 g Zucker  
2 Prisen Salz  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 TL Tonkabohne, frisch gerieben  
1 Eigelb (Größe M)  
150 g Dinkelmehl (Type 630)  
30 g Back-Kakao  
1 TL Backpulver

#### Für die Kaffee-Nougat-Sahne:

300 g Schlagsahne  
2 TL Kaffeebohnen  
70 g Nuss-Nougat

#### Für die Garnitur:

120 g gemischte Beeren  
(Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)  
Frische Pfefferminze nach Belieben

#### Außerdem:

Backblech  
Backpapier  
Mehl zum Bearbeiten  
Teigrolle/Rollholz  
Schlagkessel  
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm)



### Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** die Butter würfeln und mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Tonkabohne in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz zusammenkneten.
2. Eigelb kurz unterarbeiten.
3. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen mischen, auf die Buttermischung sieben und kurz zusammenkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kaltstellen.
4. **Für die Kaffee-Nougat-Sahne** die Sahne und Kaffeebohnen in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.
5. Sahne durch ein feines Sieb in einen Rührbecher geben und abkühlen lassen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Mürbeteig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rechteckig und 2 mm dünn ausrollen.
8. Teig in 40 Rechtecke (7x2,5 cm) schneiden und auf die vorbereiteten Bleche legen. Rechtecke mit einer Gabel vorsichtig einstechen und im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten goldbraun backen.
9. Rechtecke auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
10. Inzwischen den Nuss-Nougat würfeln, in einen Schlagkessel geben und über einem



heißen Wasserbad erwärmen bis er flüssig ist.

11. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.

12. Kaffee-Sahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Nougat heben.

**Roberts Tipp:** Der Nougat darf nicht zu warm sein, sonst fällt die geschlagene Sahne zusammen. Am besten warten Sie 20 Minuten, bevor sie die Kaffee-Sahne unterheben.

13. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und Tupfen auf die Hälfte der Mürbeteigrechtecke dressieren. Jeweils ein zweites Mürbeteigrechteck daraufsetzen und erneut Tupfen aufdressieren und mit Beeren und evtl. Pfefferminze ausgarnieren.