



SCHOKO-TRAUM-NUSSTALER ALS BACKMISCHUNG

🕒 30 min ☺ Leicht

ZUTATEN (FÜR GLAS MIT 750 ML INHALT)

200 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Kakao
125 g brauner Zucker
1 Prise Salz
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Haselnüsse
50 g laktosefreie Vollmilchschokolade oder
Zartbitterschokolade

Bitte noch dazugeben:
200 g weiche MinusL Butter
1 Ei
MinusL Nuss-Nougat Creme

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf die Schokoladencreme gut miteinander vermischen und bei Umluft 175 Grad für 15–20 Minuten backen.
2. Die Kekse leicht abkühlen lassen und dann oben ein Loch hineindrücken und mit Schokoladencreme füllen.