

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 29. November 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Gefüllte Haselnuss-Karos**

**45 Minuten/ leicht**



#### **Zutaten**

200 g Eiweiß, 100 g Zucker, Salz, 240 g Haselnüsse (fein gerieben), 130 g Staubzucker, 25 g Butter (flüssig), 400-500 g Haselnussnougat, Orangenlikör, gehackte Nüsse zum Bestreuen.

#### **Zubereitung**

Haselnüsse und Staubzucker trocken vermischen.

Das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz aufschlagen und die vermischte Nuss-Zucker-Mischung unterheben. Butter zum Schluss begeben und relativ zügig mit einer Schablone (Silikonschablone mit quadratischen Ausnehmungen) ca. 2-3 mm dick auf eine Backunterlage streichen (alternativ dazu Busserln dressieren). Mit gehackten Nüssen bestreuen und im Rohr bei 175 °C ca. 10 Minuten goldgelb backen, danach auskühlen lassen.

Den Nougat flüssig machen (erwärmen) und mit ein paar Spritzern Orangenlikör zu einer dressierfähigen Konsistenz verrühren. In einen Spritzsack füllen und je 2 Karos mit etwas Nougat zusammenkleben.

Trocknen lassen und in gut schließenden Dosen lagern.