



LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG



Nougat-Stangen

Zutaten: (für ca. 80 Stück)

Für den Teig:

200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eigelbe (Klasse M)
2 Msp. Zimt
200 g Mehl/span>
40 g Kakaopulver
1 gestr. TL Backpulver
125 g gemahlene Haselnüsse
100 g Nougatmasse

Für den Schoko-Guss:

150 g Zartbitter-Schokolade
30 g Kokosfett (z.B. Palmin)



Anleitung:

Die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, den Vanillezucker, die Eigelbe und den Zimt unterrühren.

Dann esslöffelweise das mit dem Kakao und dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl dazugeben. Zuletzt die Haselnüsse unter den Teig heben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle oder in ein Gerät für Spritzgebäck füllen und ca. 4 cm lange Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Die Stangen bei 200° C (Umluft: 180° C) im vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen.

Die Nougatmasse erwärmen und die Hälfte der Stangen auf der Unterseite damit bestreichen. Die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und gut andrücken.

Die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Enden der Nougat-Stangen in die flüssige Schokolade tauchen und auf einem Abtropfgitter erkalten lassen.