

## Nougat - Stangen - Wiener

Kategorien: Plätzchen, Land, Österreich

Zutaten für: 20 Plätzchen

|     |       |               |
|-----|-------|---------------|
| 200 | Gramm | Weiche Butter |
| 75  | Gramm | Puderzucker   |
| 1   | Pack. | Vanillezucker |
| 200 | Gramm | Mehl          |
| 50  | Gramm | Speisestärke  |

### *AUSSERDEM*

---

|     |       |                     |
|-----|-------|---------------------|
| 200 | Gramm | Zartbitterkuvertüre |
| 100 | Gramm | Nougat              |

### Anleitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl mit der Stärke mischen und unterrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und gut 5 cm lange Stabchen auf die Bleche spritzen. Nacheinander die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 10 Minuten backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.
4. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Enden der Plätzchen hineintauchen, die Plätzchen dann auf Backpapier setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.
5. Nougat geschmeidig rühren und jeweils zwei Plätzchen mit etwas Nougat dazwischen zusammensetzen. Zubereiten: etwa 45 Minuten - Backen: 2mal etwa 10 Minuten