

Nougatstangen.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 35 Portionen

150	Gramm	Butter, weich
80	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Gemahlene Vanille oder 1 Pck.Vanillezucker
3		Eigelbe (Kl. M)
200	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
20	Gramm	Kakaopulver
1-2	Essl.	Milch

FÜLLUNG

150	Gramm	Nuss-Nougat-Creme, z. B. Nutella
-----	-------	----------------------------------

ÜBERZUG

150	Gramm	Zartbitterschokolade
-----	-------	----------------------

BESONDERES WERKZEUG

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen
Spritzebeutel mit Sterntülle

Anleitung:

Zubereitung: 20 min Backen: 2 x 10 min bei 160°C Zeit insgesamt: 40 min

Butter, Puderzucker, brauner Zucker, Vanille, Eigelb Milch mit dem Mixer gut schaumig rühren. Kakao gesiebt zugeben und vermischen. Mehl mit Backpulver mischen und mit einem Spatel unterheben. Nun die Masse in einen Spritzebeutel mit Lochtülle Nr. 7 geben und gleichmäßige Stangen auf ein Backblech mit Backpapier belegt spritzen und backen.

Nach dem Backen die Stangen gut abkühlen lassen und 1 Seite mit Nutella bestreichen besser aufspritzen, nun die 2te Hälfte auflegen. Eventuell kurz kühlen, dann beide Enden in die flüssige Schokolade tunken und auf Pergamentpapier absetzen. Erst abnehmen wenn die Schokolade richtig erstarrt ist nach ca. 20 Min.