

Nuss-Nougat-Stangen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

225	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eigelb
2	Messersp.	Zimtpulver
200	Gramm	Weizenmehl
40	Gramm	Backkakao
1	Teel.	Gestr. Backpulver
125	Gramm	Haselnüsse, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Nuss-Nougat-Creme
-----	-------	-------------------

FÜR DEN GUSS

150	Gramm	Zartbitterschokolade
30	Gramm	Kokosfett

Anleitung:

Für den Teig: Die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, den Vanillezucker, die Eigelbe und den Zimt hinzugeben.

Das mit Kakao und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Die Haselnüsse zuletzt unter den Teig heben. Den fertigen Teig am besten mit Hilfe eines Fleischwolfs mit Gebäckaufsatz in die typische Spritzgebäckform bringen. Die Teigstangen sollten rund 4 cm lang sein.

Die entstandenen Teigstangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 7 - 10 Minuten backen. Sollten die Gebäckstücke etwas zu breit sein, kann man sie im warmen Zustand mit einem kleinen Messer der Länge nach halbieren.

Für die Füllung: Die Nuss-Nougat-Creme in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auf dem Herd glatt rühren. Die Hälfte der abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite mit Hilfe eines Backpinsels mit der Nougatmasse bestreichen, die übrigen Plätzchen darauf legen und gut andrücken.

Für den Guss: Die Schokolade zerkleinern und zusammen mit dem Kokosfett über dem Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Enden der Stangen damit bepinseln.