



Nougatstängele



 Arbeitszeit: 1,5 Stunden

 Koch- & Backzeit: ca. 10
Minuten

 ca. 50 Stängele

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 225g Butter (oder Margarine)
- 200g Weizenmehl Typ 550 oder 405
- 125g gemahlene, geröstete Haselnüsse
- 100g Puderzucker
- 1Päckchen Vanillezucker
- 100g Zartbitter Kuvertüre
- 40g Kakao
- Ca. 50g Nuss-Nougat-Creme
- 3 Eigelb
- 1TL Backpulver
- ½TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und den Eigelben schaumig rühren.

Danach das Mehl und den Kakao sieben und löffelweise zu der schaumigen Masse hinzugeben. Wenn der Teig zu einer homogenen Masse verrührt wurde, werden die Haselnüsse untergehoben.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mithilfe einer Spritztülle müssen nun gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 4 cm lange und 1 cm breite Stäbchen gespritzt werden.

Das Gebäck wird anschließend für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen gebacken.

Parallel wird die Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen gebracht.

Nach dem vollständigen Abkühlen, wird nun vorsichtig die Nuss-Nougat-Creme (mithilfe eines Messers) zwischen zwei Stängele gestrichen und zu ca. 1/3 in die Kuvertüre getaucht.

Wenn die Schokolade getrocknet ist, sind die Nougatstängele fertig.

Guten Appetit!

Tipp: Der Aufsatz der Spritztülle sollte einen nicht zu kleinen Durchmesser haben, sonst bleiben die Haselnüsse darin stecken.

