

Nougatstangen

Zutaten

Für den Teig:

225 g Butter

100 g Puderzucker

1 P. Vanillin Zucker

3 Eigelb

2 Msp. gemahlener Zimt

200 g Weizenmehl

40 g Kakao

1 gestr. Tl. Backin

125 g Haselnüsse gemahlen

Für die Füllung: 125 g Schwartzau Nußnougat

Für die Glasur:

Schwartzau Halbbitter-Kuvertüre

Dekorschnee zum bestäuben

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillin Zucker, Eigelb und Zimt zufügen. Das mit Kakao und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Haselnüsse rösten, unter den Teig heben, ihn in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und ca. 4 cm lange Stangen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im Backofen bei 170 – 200 Grad ca. 7 – 10 Minuten backen. Für die Füllung die Nougatmasse in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen, gut andrücken. Stangenenden mit erwärmter Kuvertüre überziehen. Zum Schluss mit Dekor-Schnee bestäuben.