Nougatstangen



Zutaten:
225 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eigelb
2 Messerspitzen gemahlenen Zimt
200 g Weizenmehl
40 g Kakao
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
125 g gemahlene, geröstete Haselnüsse

Für die Füllung:
100 g Nussnougat

Für den Guss:
150 g zartbittere Schokolade
30 g Kokosfett

Zubereitung:
Für die Masse die Butter geschmeidig rühren, nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Zimt unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben, und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die Haselnüsse unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 4 cm lange Stangen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 7-10 Minuten backen.
Für die Füllung das Nussnougat in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen darauf legen, gut andrücken.
Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Stangenenden hineintauchen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Nicola Glania zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.