

Weihnachtsbacken Rezepte

Nougatstangen

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

		Teig	
225 g	Margarine	200 g	Weizenmehl
100 g	Puderzucker	1	Essl. Kakao
1 Glas	Vanillezucker	1/2 Teel.	Backpulver
3	Eigelb	125 g	Haselnüsse; geröstet, - gemahlen
2	Prisen Zimt, gemahlen		
		Füllung	
100 g Nougatmasse			
		Guss	
75 g Halbbitter-Kuvertüre		30 g Biskin	
75 g Vollmilch-Kuvertüre			

Die Margarine schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Zimt hinzugeben. Das mit Kakao und Backpulver gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren, zuletzt die Haselnusskerne unter den Teig heben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa 4 cm lange Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Backzeit: 7-10 Minuten bei 175-200°C

Für die Füllung die Nougatmasse in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Nougatmasse bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen und gut andrücken. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der Mikrowelle mit dem Biskin geschmeidig werden lassen. Die Stangen mit einem Ende in die Schokomasse tauchen.