

Schokoladen-Nougat-Stangen



Ein mürbes Schokoplätzchen gefüllt mit nussigem Nougat, da kann keiner widerstehen.

Zutaten:	Zubereitung:
225 g weiche Margarine	in eine Rührschüssel geben, mit
100 g Puderzucker	und
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
3 Eigelb	zugeben. Mit dem Handrührgerät sehr cremig rühren.
2 Messerspitzen gemahlener Zimt	
200 g Mehl	
40 g Back-Kakao	
1 gestrichener Teel Backpulver	sowie
125 g fein gemahlene Haselnüsse. Achtung, die Haselnüsse müssen wirklich	unterrühren. Es entsteht ein nicht zu fester Teig. Den Teig am besten portionsweise in einen

sehr fein gemahlen sein, damit sich der Teig spritzen lässt.	Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Da der Teig fest ist, nicht zu viel Teig in den Spritzbeutel füllen, sonst geht das Spritzen zu schwer. 4 cm lange gerade Stangen mit Abstand auf Bleche spritzen. Die Bleche am besten 15-30 Minuten auf die kalte Terrasse oder in einen anderen kalten Raum stellen, damit die Plätzchen fest werden und beim Backen nicht verlaufen.
--	---

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	7-10 Minuten. Die Plätzchen nicht zu braun backen.

150 g Nuss-Nougat	im Wasserbad schmelzen. Je 2 abgekühlte Plätzchen mit Nougat füllen. An einem kühlen Ort fest werden lassen.
100 g dunkle Kuvertüre	schmelzen und die Stangen zur Hälfte eintauchen, vorsichtig abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen. Wenn die Plätzchen am Backpapier haften, vorsichtig mit einem Backspachtel lösen.

Tipp: Die übrigen Eiweiße lassen sich prima zu Kokosmakronen oder anderen Makronen verarbeiten oder sie verwenden sie für einen Pfannenkuchenteig.