

Nougatstangen

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Min.

**Für das Backblech:**etwas Fett
Backpapier**Rührteig:**225 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Msp. gemahlener Zimt
3 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
20 g Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gemahlene
Haselnüsse**Füllung:**

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Guss:150 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl**1 Vorbereiten:**

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse unterheben. Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen, etwa 4 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Hälfte der Gebäckstangen auf der Unterseite damit bestreichen. Übrige Stangen daraufsetzen und leicht andrücken.

4 Guss:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Die Enden der Stangen in den Guss tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

