

Nougatstangen – die dürfen auf keinem Weihnachtsteller fehlen

Zubereitung: 20 min

Backen: 2 x 10 min

Zeit insgesamt: 40 min

Zutaten für etwa 35 Stück:

150 g Butter, weich

80 g Puderzucker

30 g brauner Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

3 Eigelbe (Kl. M)

200 g Mehl

1 Msp. Backpulver

20 g Kakaopulver

1 bis 2 EL Milch

150 g Nuss-Nougat-Creme, z. B. Nutella

150 g Zartbitterschokolade

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter zusammen mit allen Zuckerarten und der Vanille weißcremig rühren. Anschließend die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und zur Buttermasse geben. Zuerst auf kleiner Stufe, dann kurz auf höchster Stufe verrühren. Falls der Teig zu fest sein sollte, noch 1 bis 2 EL Milch hinzugeben und nochmals kurz verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Mit Hilfe des Spritzbeutels nun etwa 6 cm lange Teigstreifen auf das Backpapier spritzen. Einen kleinen Abstand dazwischen lassen, da die Stangen noch etwas aufgehen werden. Bei mittlerer Ebene die Stangen etwa 10 bis 12 min backen. Holt sie lieber etwas früher als zu spät aus dem Ofen, damit sie nicht verbrannt schmecken.

Die Stangen beispielsweise mit Hilfe eines Pfannenwenders auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Die Nuss-Nougat-Creme ganz kurz in der Mikrowelle erwärmen, in einen Gefrierbeutel geben und eine sehr kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Nun jeweils eine Unterseite der Stange mit der Creme bestreichen und eine gleich große Stange ebenfalls mit der Unterseite auf die Creme setzen. Nachdem alle Stangen befüllt und zusammengeklebt wurden, werden sie nun für ein paar Minuten im Kühlschrank kalt gestellt, damit die Creme fest werden kann.

In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade klein schneiden oder brechen und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Enden der Nougatstangen in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.



Tipp: Lieber etwas mehr als zu wenig Nuss-Nougat-Creme verwenden. Und: Nach ein paar Tagen schmecken die Stangen besonders gut, wenn die Creme in den Teig eingezogen ist. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥