



Ein Rezepttipp von:  
**Christine Singer,**  
Landesbäuerin

# Nougat- Stangen

## ZUTATEN:

225 g Butter (warm)  
100 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eigelb  
2 Messerspitzen gemahlener Zimt  
200 g Weizenmehl  
40 g Back-Kakao  
1 gestr. TL Backpulver  
125 g gemahlene, geröstete  
Haselnusskerne

## für die Füllung:

100 g Nuss-Nougatmasse

## für den Guss:

150 g Zartbitter Schokolade  
30 g Kokosfett



## ZUBEREITUNG:

- 1 Die Butter geschmeidig rühren, nach und nach Puderzucker, Vanillezucker, Eigelbe und Zimt unterrühren.
- 2 Mehl mit Back-Kakao und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren.
- 3 Die gemahlene, geröstete Haselnusskerne unterheben.
- 4 Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und etwa 4 cm lange Stangen auf ein gefettetes Backblech spritzen.
- 5 Bei ca. 160 Grad Umluft 7 - 10 Minuten backen.
- 6 Die Nuss-Nougatmasse geschmeidig rühren, eine Hälfte der Plätzchen damit bestreichen, die andere Hälfte darauflegen, gut andrücken und abkühlen lassen.
- 7 Zartbitter Schokolade und Kokosfett in Stücke brechen, im Wasserbad erwärmen, gut verrühren und die Stangenenden hineintauchen.