

Nougatstangerl

Diese Nougatstangerl schmecken einfach herrlich. Ein wahrer Gaumengenuss.



Foto GuteKueche.at

Zutaten für 4 Portionen

25 dag Mehl
8 dag Staubzucker
1 Pk Vanillezucker
12 dag Butter
1 Stk Eidotter
6 dag Haselnüsse (gemahlen)
1 El Backkakao
3 El Nougatcreme

Zutaten zum Verzieren

10 dag Schokolade (dunkel)
5 dag Butter

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und in Stücke geschnittene Butter in eine Schüssel geben, Eidotter dazugeben sowie Haselnüsse, Kakaopulver und die Nougatcreme gut durchkneten.
2. Den Teig schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 60 Min. in den Kühlschrank geben.
3. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig nochmal kurz durchkneten. Danach vom Teig 50-60 g runter zwicken und daraus Stangerl formen
4. Die Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Für 15 Min. in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.
6. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und die Enden der ausgekühlten Nougatstangerl eintauchen.