




Katzenzungen

Gespritzte Plätzchen mit Nuss-Nougat und Edelbitterschokolade.

etwa 55 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Rührteig:

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat (schnittfest)
125 g weiche Butter oder Margarine
60 g Puderzucker
½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
130 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell
1 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Edelbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Nougat zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit Nougat in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach mit Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Milch unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und Streifen in "Katzenzungenform" (Länge etwa 6 cm) auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.



Die Katzenzungen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Katzenzungen nach Belieben in die Schokolade eintauchen, z. B. halb oder diagonal, am Rand abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zeichnen Sie sich Linien im Abstand von 6 cm auf das Backpapier, dann werden alle Katzenzungen gleich lang.

