

Nougatstangen

Feine Nougatstangen mit cremiger Füllung aus Nuss-Nougat. Das köstliche Spritzgebäck schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit.

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

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, geröstete Haselnüsse

Nougat-Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie mache ich am besten Nougatstangen?:

① Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

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 Nougat-Füllung zubereiten:

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

4 Nougatstangen glasieren:

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

