Nougatstangerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Weihnachten Für:

Zutaten

225 G	Butter
100 G	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
3	Eidotter
0,5 TL	gemahlener Zimt
1 EL	Rum 38 %
200 G	Mehl
40 G	Kakao
1 TL	Backpulver
125 G	geriebene Nüsse
	Nougat beliebig
30 G	Kokosfett
150 G	Kochschokolade
	Pistazien beliebig

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Zimt und Rum vermischen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao und Nüsse vermengen und zur Masse geben.
3. Masse in Spritzbeutel füllen und 4 cm lange Stangerl oder kleine runde Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
4. Bei 200° C Ober-Unterhitze 10 Minuten backen.
5. Mit geschmolzener Nougatmasse oder Marmelade bestreichen und zusammenkleben.
6. Kokosfett und Kochschokolade für die Glasur schmelzen.
7. Die Enden der Stangerl in Schokolade tauchen.

Eventuell mit Pistazien bestreuen.