

Nougatstangen

Zutaten

225 g	Butter
100 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eigelb
2 Msp.	Zimt
200 g	Mehl
40 g	Kakao
1 TL	Backpulver
125 g	gemahlene Nüsse
	Nougatcreme oder Nutella
	Kuvertüre

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Zimt hinzugeben. Kakao, Backpulver und Mehl unterrühren. Nüsse zuletzt unterheben. In einem Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 4 cm lange Stücke auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

Bei 180° circa 9 Minuten backen.

Nougatcreme (oder Nutella muss man nicht erwärmen) erwärmen und eine Hälfte damit bestreichen, zwei Stücke zusammenkleben. Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Viel Spaß beim Backen!