

# NOUGATSTANGEN



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Diese zarten Schokostangen mit cremiger Nougatfüllung dürfen da natürlich nicht fehlen. Zubereitet werden sie ganz einfach und unkompliziert mit der Gebäckpresse oder dem Spritzbeutel. Perfekt für jeden Plätzchenteller und alle Nougatliebhaber.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**12 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**160 °C H**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

## TEIG

Verrühre die Butter gemeinsam mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 3-4 Minuten weißcremig. Rühre dann die Eigelbe nacheinander ein. Mische das Mehl mit dem Kakao, Zimt und Backpulver und rühre es gemeinsam mit den Haselnüssen kurz in den Teig ein. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder in eine Gebäckpresse. Spritze den Teig auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und backe sie anschließend direkt im vorgeheizten Ofen für 9-12 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.



Nimm ganze Haselnüsse und mahle sie selber fein, nach Belieben kannst du die gemahlene Haselnüsse auch vorher noch in einer Pfanne anrösten. Dann schmecken die Plätzchen noch aromatischer. Lasse die Haselnüsse nach dem Anrösten komplett abkühlen.

## TEIG:

- ☐ **225 g** Butter
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **3** Eigelbe
- ☐ **¼ TL** Zimt
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **40 g** Kakao
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **125 g** Haselnüsse (gemahlen)

## FÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Nougat

## FERTIGSTELLEN

Fülle den Nougat in eine Dekorierflasche oder in einen Spritz-/ Gefrierbeutel und lasse den Nougat entweder in der Mikrowelle oder in einem warmen Wasserbad schmelzen. Drehe die Häöfte der Plätzchen mit der glatten Seite nach oben, spritze nun jeweils etwas Nougat auf und setze einen weiteren Keks als Deckel darauf. Lasse den Nougat festwerden. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!