

Gewürz Nougat Stangen



Ca. 70 Stück

Du benötigst für das Rezept:

Für den Spritzmürbteig

225 g Butter
100 g Puderzucker
60 g Eigelbe
¼ TL gemahlene Vanille
2 g Gewürzmischung (reicht für 2 Backsessions)

- 1 Prise Muskatnuss
- 2 g Zimtpulver
- 3 Stück Piment
- 1 Stück Kardamom
- 1 Stück Sternanis

190 g Mehl, Type 405
50 g Kakaopulver
125 g Haselnüsse gerieben und geröstet

Für die Füllung

250 g Haselnussnougat hell

Für die Dekoration

250 g Bitter Kuvertüre 72%
25 g Kokosfett gehärtet

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Spritzmürbteig herstellen. Mit einer Spritztüte und Sterntülle Nr. 8 Stangen à 5-6 cm auf die Backmatte spritzen.

Bei 180°C für ca. 10 Minuten backen und anschl. auskühlen lassen.

Für die Füllung das Nougat schmelzen. Mit dem Spachtel wieder abkühlen und mit einer kleinen Spritztüte in die Stangen füllen.

Jeweils eine Stange obendrauf setzen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Aus der zartbitteren Kuvertüre und dem geschmolzenen Kokosfett eine Fettglasur herstellen und auf 28°C abkühlen lassen.

Die Stangen darin eintauchen und fest werden lassen.

Die genaue Anleitung findet Ihr in meinem YouTube Video.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 28.11.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)