



Nougat Gebäck

Zutaten:

- 70 g Staubzucker Puderzucker
- 150 g Butter, weich
- 30 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eigelbe (Kl. M)
- 200 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 bis 2 EL Eierlikör oder Milch
- ca. 150 g Nougat geschmolzen zum Füllen
- Schokolade geschmolzen zum Verzieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, dem brauen Zucker und dem Vanillezucker weißcremig rühren. Anschließend die Eigelbe einzeln untermischen. Die 2 EL Eierlikör (Milch) dazugeben, kurz untermischen. Das Mehl mit dem Kakao versieben und zur Buttermasse geben. Kurz verrühren, so dass eine schöne Masse entsteht. Falls der Teig zu fest sein sollte, noch 1 bis 2 EL Eierlikör (Milch) hinzugeben und nochmals kurz verrühren. Der Teig soll nicht zu weich sein, sich aber gut spritzen lassen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Mit Hilfe des Spritzbeckels nun Teigstreifen, Kringel, Rosen, was auch immer euch gefällt auf das Backpapier spritzen. Einen kleinen Abstand dazwischen lassen, da die Stangen noch etwas aufgehen werden. Auf mittlerer Ebene die Stangen etwa 10 Minuten backen. (Kommt auch auf die Größe eures Gebäcks an, das ihr aufgespritzt habt)

Die Gebäckstücke abkühlen lassen.

Das Nougat über Wasserdampf schmelzen, in einen Spritzsack mit ganz kleiner Tülle oder in einen Einwegspritzsack - oder in einen Gefrierbeutel geben, an dem ihr eine sehr kleine Ecke abschneidet. Nun jeweils auf eine Unterseite eures Gebäcks einen Streifen/Tupfer Nougat geben und ein gleich großes Gebäckstück auf das Nougat setzen. Nachdem alle Gebäckstücke befüllt und zusammengeklebt wurden, werden sie nun für ein paar Minuten im Kühlschrank kaltgestellt, damit das Nougat fest werden kann.

In der Zwischenzeit die Schokolade (ich habe rein weiße genommen) über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Gebäckstücke verzieren. Entweder einfach so wie ich Streifen darauf spritzen, oder ihr könnt auch die Enden der Nougatstangen in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen.

Eure Gudrun von Mödling

