

NOUGAT-STANGEN

ZUTATEN: für 40 Stück

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, universal + 20 g zum Bestreuen
50 g gemahlene Haselnüsse
75 g Butter
75 g Roh-Rohrzucker
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
1 Eigelb
2 EL Rum
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

100 g Niederegger Nussnougat
½ TL Muskatnuss

Für die Glasur:

250 g zartbitter Kuvertüre
50 g Kokosfett

Zum Dekorieren:

10 g geschälte Pistazienkerne
Goldpuder

ANLEITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Haselnüsse, Butter, Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Zimt, Eigelb, Rum und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Teig mit Mehl bestreuen und auf dem Backpapier zu einem Rechteck auf 20 x 40 cm ausrollen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen.
3. Das Blech in den mittleren Einschub des Backrohrs schieben. Ca. 12 Minuten bei 180 Grad, Ober/Unterhitze (160 Grad Umluft) goldbraun backen. Die heiße Kekspalette halb durchschneiden und abkühlen lassen.
4. Nougat und Muskatnuss in eine Metallschüssel füllen und im Wasserbad schmelzen. Eine Teigplatte damit bestreichen und die zweite Platte auflegen. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Die Ränder der Schokoladenplatte glatt schneiden. Die Platte halbieren und in 1 cm breite Stangen schneiden.
6. Ein Gitterrost auf einen Bogen Backpapier stellen. Für die Glasur die Kuvertüre fein hacken und in eine Metallschüssel füllen. Kokosfett zugeben und im ca. 40 Grad heißen Wasserbad langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.
7. Die Stangen in die Glasur tauchen und auf dem Gitterrost absetzen und abtropfen lassen. Pistazien hacken und auf die weiche Kuvertüre streuen und fest werden lassen. Goldpuder darauf tupfen.
8. Die Stangen mit einem warmen Messer vom Gitterrost schneiden. Auf einen Servierteller legen oder in verschließbare Dosen schichten. Luftdicht verschlossen halten die Schokoladenstangen 3 Wochen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten / Backen: 12 Minuten / Wartezeit: 1 Stunde

