

# Nougatstangen

## Zutaten:

250 g	Butter
120 g	Puderzucker Zimt, Nelken, Vanille abrieb einer Orange
60 g	Eigelb (3 Stück)
200 g	Dinkelmehl 405
150 g	Mandeln gemahlen
30 g	Kakao
200 g	Nougat
<hr/>	
822 g	Gesamtteig

## Zubereitung:

Die weiche Butter, Puderzucker und die Gewürze für 4 Minuten verrühren. Anschließend das Eigelb nach und nach unterrühren. Zuletzt das Mehl, die Nüsse und den Kakao kurz unterrühren.

Die fertige Masse kann direkt verarbeitet werden. Die Masse mit einer Sternhülle (7 mm) auf das Backblech aufdressieren. Anschließend nach Anleitung backen.

### Nach dem Backen:

Die abgekühlten Plätzchen mit Nougat aneinander kleben (Rückseite an Rückseite). Die getrockneten Stangen mit Nougat, an einer Seite mit Schokolade verzieren.



Im Holzbackofen:  
Bei 220 °C einschießen  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 230 °C  
Unterhitze: 140 °C  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180 °C einschießen  
Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten

