Mandelstangen/Nougatstäbchen

JE 2-25 PLÄTZCHEN

CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

200 g Domspitzmilch Süßrahmbutter
400 g Mehl
160 g Zucker
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mandelblättchen
Füllung und Verzierung:
Aprikosenmarmelade
Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Butter, 1 Ei, 1 Eigelb und ein Päckchen Vanillezucker zu einem Mürbeteig verarbeiten.
2. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Stangen ausradeln (ca. 1,5 cm breit und 5 cm lang).
4. 1 Eiweiß verquirlen und die Stangen damit bestreichen.
5. Mit Mandelblättchen belegen.
6. Bei 175 ° C ca. 10 Minuten backen.
7. Stangen mit Aprikosenmarmelade zusammenkleben und an beiden Enden in Zartbitterkuvertüre tauchen.

NOUGATSTÄBCHEN

100 g Puderzucker
3 Eigelb
225 g Bayernland Goldbutter
200 g Mehl
40 g Kakao
1 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker
2 TL Zimt
125 g gemahlene Nüsse
Füllung und Verzierung:
Nougatcreme
Schokoladenglasur

1. Butter schaumig rühren.
2. Nach und nach die restlichen Zutaten unterrühren
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen (ca. 4-5 cm lange Stäbchen) und bei 175 ° C Umluft 8 Minuten backen.
4. Vorsichtig vom Backblech heben.
5. Nach dem Abkühlen mit Nougatcreme zusammenkleben und mit Schokoladenglasur bestreichen.