



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für:
Verfasst von: Gabriele Fürhapter

Zutaten

225 G	Butter
100 G	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
3	Eidotter
0,5 TL	gemahlener Zimt
1 EL	Rum 38 %
200 G	Mehl
40 G	Kakao

1TL	Backpulver
125 G	geriebene Nüsse
	Nougat beliebig
30 G	Kokosfett
150 G	Kochschokolade
	Pistazien beliebig

Zubereitung

- 1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Zimt und Rum vermischen.
- 2. Mehl, Backpulver, Kakao und Nüsse vermengen und zur Masse geben.
- 3. Masse in Spritzbeutel füllen und 4 cm lange Stangerl oder kleine runde Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
- 4. Bei 200° C Ober-Unterhitze 10 Minuten backen.
- 5. Mit geschmolzener Nougatmasse oder Marmelade bestreichen und zusammenkleben.
- 6. Kokosfett und Kochschokolade für die Glasur schmelzen.
- 7. Die Enden der Stangerl in Schokolade tauchen.

Eventuell mit Pistazien bestreuen.