



© Gabriele Fürhapter

Dauer: Aufwändig

.....

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

1 TL	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.