

# Nougat-Spritzstangerln

etwa 50 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spritzteig:

200 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 KL Zimt  
3 Dotter (Größe M)  
2 EL Backkakao  
200 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

### Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Spritzteig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Kakao mit Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen unterrühren. Den Teig sofort in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 5 cm lange Stangerln spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 2 Füllung & zum Bestreuen:

Für die Füllung die erkalteten Kekse mit Nougat zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.