



Nougatstangen

Zutaten

200 g pflanzliche Margarine

200 g Mehl oder helle, glutenfreie Mehlmischung

75 g Tapiokastärke

1 Teelöffel Backpulver

40 g Kakaopulver

100 g Dattelsucker

1 Prise(n) Salz

100 ml Pflanzendrink (nach Bedarf etwa)

130 g Nougat

2 Esslöffel Chufella

100 g Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 1 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Siebe das Mehl, die Tapiokastärke, das Salz, das Backpulver und den Kakao in eine große Schüssel.

2.

Gib zimmerwarme Margarine und Dattelsucker in eine zweite Schüssel und rühre es zusammen schaumig.

3.

Rühre nach und nach das Mehl unter und gib immer wieder Pflanzendrink hinzu, sollte der Teig zu fest werden.

4.

Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle und lass ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

5.

Heize derweil den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier.

6.

Spritze etwa 4 cm lange Stränge auf das Backpapier und backe diese für 10 Minuten auf der mittleren Schiene.

7.

Lass die Nougatstangen auf dem Blech auskühlen, denn sie sind anfangs noch weich.

8.

Schmilz den Nougat mit Chufella im Wasserbad und verrühre alles
glatt.

9.

Fülle die Nougat-Chufella-Masse in einen Spritzbeutel und spritze
sie in die Mitte der Nougat-Stangen. Mit dem Teelöffel geht es
auch, ist aber etwas mehr Sauerei. Lege anschließend eine andere
Stangenhälfte darüber.

10.

Schmilz nun auch die Zartbitterschokolade und tunke die
Nougatstangen mit beiden Enden ein. Lasse die Schokolade
aushärten und dann heißt es: fröhliches Naschen!