

## Seminarbäuerin Adelheid Gschösser


Neder 4, 6235 Reith im Alpbachtal

[www.eggenhof.at](http://www.eggenhof.at)

---

### Nougatstangerl

#### Zutaten:



22 dag Butter  
10 dag Staubzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
3 Eidotter  
Zimt  
20 dag Mehl  
etwas Kakao  
12 dag Haselnüsse – sehr fein gerieben  
Backpulver  
Nutella – zum zusammensetzen  
Patissa (Schokoglasur) – zum dunken

#### Zubereitung:

Butter flaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Dotter dazugeben und gut durchrühren. Dann die restlichen Zutaten unterrühren. Die Masse mit einem Spritzsack mit glatter Tülle auf dressieren (Backpapier) und anschließend bei 180 °C hell backen. Je 2 Stangerl mit Nutella zusammensetzen und die Enden mit Patissa glasieren.

Gutes Gelingen!!!