

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## **Schoko-Nougat-Stangen**

Zutaten für eine ca. 30 x 25 cm Backform:

350 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
½ TL Salz  
2 TL Backpulver  
200 g Nuss-Nougat  
325 g weiche Butter  
225 g Zucker  
150 g Zartbitterkuvertüre

Den Backofen auf 180 °C, Umluft 160 °C Gas Stufe 3 vorheizen.

Mehl, Kakaopulver in Stücke schneiden und in einer Schüssel im heißen Wasser cremig rühren. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers etwa 3 Minuten cremig aufschlagen. Die Nougatmasse unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers unterarbeiten.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, evtl. mit einem Backrahmen oder einem Streifen Alufolie abteilen.

Den Teig mit einem nassen Esslöffel gleichmäßig verteilen, damit er nicht am Löffel festklebt.

Den Teig im Ofen etwa 20 Minuten backen. Kuchen auf dem Blech etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Noch warm in Stücke schneiden und ganz abkühlen lassen.

Die Stücke mit Kuvertüre bestreichen und diese hart werden lassen, bevor die Tortenfotos aufgelegt werden.