



# SCHOKOLADE-NOUGAT-STÄBCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

1 Pkg. Strudelteigblätter (optional)

## FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

125 g Milkschokolade, geschmolzen

200 g Nougat

1 Eiweiss

100 g Butter, geschmolzen

1 Eigelb

Wasser

Puderzucker, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Schokolade und leicht erwärmten Nougat vermengen.
3. Eiweiss dazumischen und 30 Minuten kühlen.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtüle von 1 cm einfüllen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
6. Ein Filoteigblatt mit Butter bestreichen, einen Strang Füllung aufspritzen und einrollen. Ebenso mit den restlichen Filoteigblättern verfahren.
7. Stäbchen mit Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen.