



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 QimiQ Sahne-Basis

125 g Milkschokolade, geschmolzen

200 g Nougat

1 Eiweiß

100 g Butter, geschmolzen

1 Eigelb

Wasser

Staubzucker, 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 Lochtülle von 1 cm einfüllen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
6. Ein Strudelteigblatt mit Butter bestreichen, einen Strang Füllung aufspritzen und einrollen. Ebenso mit den restlichen Strudelteigblättern verfahren.
7. Stäbchen mit Eidotter-Wasser-Mischung bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen.