



SCHOKOLADE-NOUGAT-STÄBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

1 Pkg. Strudelteigblätter (optional)

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 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 Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen.