

Nougatstäbchen

Ca. 30 Stück

250	g	Nougat	im Wasserbad schmelzen, leicht auskühlen lassen
100	g	weiche Butter	zusammen mit dem Mixer schaumig rühren, Schoggi darunter rühren, kurz kühl stellen. Masse glattrühren, in einen Spritzsack ohne Tülle füllen und 4 cm lange, dünne Stäbli auf ein Backpapier spritzen. Fest werden lassen
20	g	Puderzucker	
3	El	Cognac od. Kirsch	
50	g	dunkle Schoggi	im Wasserbad schmelzen, in ein kleines Spritzsäcklein füllen, Nougatstäbli fadenartig garnieren. Kühl stellen und fest werden lassen.



Vorbereiten

-ca. 1 Woche vorher, kühl aufbewahren