

Liebes Gemeindeblättle-Adventsplätzchen-Team,

heute habe ich das Amtsblatt bekommen, gelesen und gleich spontan gedacht, was für eine tolle Idee mit den Plätzchenrezepten, da bringe ich mich doch gleich mit ein, da ich dazu auch eine schöne Geschichte habe.

Am Donnerstag, 28. November 1996 war im Haller Tagblatt ein Artikel „Brötle aus dem Wald auf die Teller im Kreis“. In diesem Artikel wurden 5 Sorten Weihnachtsgebäck vorgestellt mit dem Foto der dazugehörigen Bäckerinnen. Das alles ist nun schon 24 Jahre her, aber ich backe diese Nougat-Stangen, die bis heute meine absoluten Lieblingsbrötle sind, noch immer. Das für mich Schöne daran ist, dass ich damals zu Mainhardt und den Bewohnern keinerlei Verbindung hatte, da ich in Wolpertshausen lebte und dieses Foto einfach ein Foto für mich war. Nun haben mich meine Wege, der Liebe wegen, vor 4 Jahren nach Mainhardt geführt und mit die ersten Bekanntschaften, die ich machen durfte, waren 4 der 5 Bäckerinnen.

Heute freue ich mich sehr, wenn ich eine dieser Bäckerinnen von damals treffe und wir etwas ins Plaudern kommen und schmunzle beim Backen der Stangen über die manchmal wundersamen Wege, die das Leben für einen bereit hält.

#### Rezept der Nougat-Stangen

Zutaten:           225 g Margarine  
                      100 g Puderzucker  
                      1 P. Vanillezucker  
                      3 Eigelb  
                      2 Messerspitzen Zimt  
                      200 g. Weizenmehl  
                      40 g Kakao  
                      1 gestr. Teelöffel Backpulver  
                      125 g gemahlene Haselnusskerne  
                      100 g. Nuss-Nougatmasse  
                      150 g. Zartbitterschokolade/Kuvertüre  
                      30 g. Pflanzenfett

Die Margarine schaumig rühren, nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und Zimt hinzugeben. Das mit Kakao und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl eszlöffelweise unterrühren. Die gemahlene Haselnusskerne zuletzt unter den Teig heben, ihn in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben und etwa 4 cm lange Stangen auf ein gefettetes Backblech spritzen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Nougatmasse im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse rühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit der Masse bestreichen die übrigen mit der Unterseite darauflegen und gut andrücken. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Pflanzenfett in einem Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Stangen mit den Enden eintauchen.

Bei Umluft mit 180 Grad circa 7 – 10 Minuten backen.

Es grüßt Sie herzlichst  
Marion Schumm

