

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



HUHU UHU

ZUTATEN:

30 Stück

FÜLLMASSE KAKAO

720 g Backfüll Variant (46022)
360 g Wasser
110 g Konditoreipaste
Creme de Cacao (20406)

480 g Mürbteig
(MELLA-MÜRBI/IREKS)

420 g Nougette (41122)

DEKOR

375 g Vollmilchkuvertüre
375 g Alpenmilch Schokoladino
(43208)
30 St. Dekor Eule (19100)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 3 mm), auf 6 Streifen mit den Maßen 50 x 4 cm zuschneiden und auf ein Blech legen.

Mit einer 10er-Lochtülle je einen Streifen **Nougette** mittig auf den Mürbteig dressieren, anschließend die Füllmasse mit einer 12er-Sterntülle in 3 Strängen so aufdressieren, dass das **Nougette** vollständig umschlossen ist, und abbacken. Nach dem Abkühlen in 10 cm lange Stücke schneiden. Die Vollmilchkuvertüre mit dem **Alpenmilch Schokoladino** auflösen, überziehen und mit **Dekor Eule** ausgarnieren.

NEU



Neu und trendy:
Dekor Eule (19100)
30 mm Ø