

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Baumstämmchen Backen

Gattung: Nachtisch, Backen, Weihnachten

50 g	Nougat	150 g	Kuvertüre, zartbitter
80 g	Marzipanrohmasse		Puderzucker zum Ausrollen
30 g	Puderzucker, gesiebt		Spritzbeutel mit einer 11
3	Rum		fer Lochtülle

Den Nougat im Wasserbad erwärmen und etwas auskühlen lassen. Dann in den Spritzbeutel füllen und auf ein Backpapier einen 20 cm langen Streifen aufspritzen. Den Nougat noch mal auskühlen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker gut vermischen und auf Puderzucker zu einem Rechteck von 20 cm x 5 cm ausrollen. Die Oberfläche mit Rum ganz dünn einstreichen.

Die Nougatstange auf die ausgerollte Marzipanfläche legen und mit dem Marzipan rund einrollen.

Die Kuvertüre temperieren und den Marzipanstamm mehrmals damit einpinseln. Dabei die Kuvertüre jedoch immer wieder fest werden lassen.

(So entsteht der knackige Bruch beim Essen.) Von dem Baumstamm kleine Stämmchen abschneiden und genießen.