

Nuss-Stange mit salty Choco-Shock

Für zwei Personen

Für die Stange:

2 Platten Blätterteig	20 g Butter	50 g gemahlene Mandeln
50 g gem. Haselnüsse	1 Ei	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	Puderzucker	

Für die Sauce:

100 g Zartbitterschokolade	2 EL Kakaopulver	25 g Zucker
1 TL Zimtpulver	1 TL Meersalz	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nussstange Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ein halbes Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und mit den Nüssen zu der Butter geben.

Blätterteig ausbreiten, die Masse darauf verteilen, die zweite Hälfte ausgebreitet darüber geben. In Streifen schneiden und die einzelnen Streifen leicht eindrehen. Etwa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce 100 Milliliter Wasser mit Kakaopulver, Zucker und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Schokolade grob hacken. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und Schokolade untermischen. Etwas Meersalz hinzugeben.

Die Sauce warm zu den Nussstangen reichen und servieren.

Jenny Höhne am 15. Dezember 2016