

*Tatzelwurm  
mit Haselnuss-Nougat Creme*

4 Personen

**Brandteig / Eclair**

- 2dl Milch • 75g Butter • 10g Zucker • Prise Salz • 1 Messerspitze Zimt
- 1 Stk. Kardamom Kapsel • 100g Mehl • 3 Stk. Eier

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Milch & Butter mit den Gewürzen aufkochen, Kardamom danach wieder entfernen und das Mehl im Sturz zur Masse geben. Unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe den Teig «anbrennen» bis sich am Boden des Topfes eine weisse Schicht bildet, danach in einen Schlagkessel geben und etwas abkühlen lassen. Ein Ei unter ständigem Rühren dazu geben bis es sich vollständig mit der Masse emulgiert hat, erst danach das nächste dazu geben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer ca. 5mm dicken Spritztülle füllen und beliebig grosse Würme auf ein Backblech mit Backfolie spritzen. Bei 220°C so lange backen bis der Teig aufgegangen ist, danach auf 180°C runter schalten und goldbraun fertig backen.

**Haselnuss-Nougatcreme**

- 450g weiche Butter • 525g Nuss-Nougatcreme • 310g Puderzucker
- 1 EL Creme Fraiche • 150g gehackt und geröstete Haselnüsse

Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Nougatcreme und Creme Faiche dazu geben und nochmal verrühren. Gehackte Haselnüsse dazugeben und unter die Masse heben. Creme mit Hilfe eines Spritzbeutel auf die halbierten Eclairs dressieren.

**Deko**

- 120g Milkschokolade • 100g Schwarze Schokolade
- 1 Stk. roter Marzipan • 1 EL Mandelstifte

Nach belieben die Tatzelwürmer verzieren. Z.B. mit dem Marzipan eine Zunge formen und mit den Mandeln die Zähne. Schokolade temperiert für Augen und Rückenmuster verwenden.