

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Haselnuss Stangen Backen

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Kekse, Weihnachten

125 g	Butter	125 g	Haselnüsse, gerieben
150 g	Zucker	180 g	Weiss-, evt. Vollmehl
2	Eigelb	1	Eigelb zum Bestreichen
1	kleine Prise Salz		

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb, Haselnüsse und Salz beigeben.

Teig ca. 1 cm. dick auswallen und ca. 6 cm. lange Stängelchen daraus schneiden, sie mit Eigelb bestreichen.

Backen: in guter Hitze zu gelb-brauner Farbe (15 - 20 Minuten)

Tipp: Sollten die Stängelchen während des Backens breiter werden, dann mit dem Spachtel oder mit einer kleinen Schaufel zusammenschieben und zum Fertigbacken wieder auseinandersetzen.

Anstelle von Haselnüssen können auch Baumnüsse verwendet werden.