

Weihnachtliche Nusstangen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu ca. 5 cm langen, fingerdicken Rollen formen und auf Backpapier verteilen. Nusstangen 12-14 Minuten im heißen Ofen backen. Auskühlen lassen.

- 3 -

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und Nusstangen nach Belieben verzieren.

Zutaten für 2 Bleche

260 g gemahlene Haselnüsse
250 g Butter
240 g Zucker
150 g Mehl
120 g Vollmilch-Kuvertüre
2 Eier

Alle Jahre wieder kommt die Weihnachtszeit schneller als man denkt. Und alle Jahre wieder beginnt so die Saison der süßen Schlemmereien. Damit nicht alle Jahre wieder die Suche nach guten Rezepten losgeht, solltest du genau planen. Mein Tipp: Fang am besten mit diesen weihnachtlichen Nusstangen an.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Zimmerwarme Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Gemahlene Haselnüsse mit Mehl vermengen, zur Butter geben und zu einem Teig verkneten. Teig 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -