

Appenzeller - Nussstängeli

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Margarine oder Butter
350	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Mandeln roh
200	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1		Ei
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Rum
		Zum Bestreichen
1		Ei verquirlt
		Zucker zum Bestreuen

Anleitung:

Margarine oder Butter und Zucker durcharbeiten, Eier beigeben und vermischen. Mehl dazu mischen und zu einem Teig kneten, Haselnüsse und Mandeln beigeben und mit einem grossen Messer alles gut hacken. Zu Stangen formen und im Kühlschrank 3 Stunden fest werden lassen. Anschliessend in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit einem Ei anstreichen.

Bei 200° C ca. 15 Min. goldgelb backen.