

Cappuchino - Stangen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 65 Stück

200	Gramm	Margarine
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
3	Essl.	Milch

FÜR DIE CREME

60	Gramm	Margarine
1	Teel.	Kakao
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Teel.	Instant-Espressopulver
2-3	Essl.	Sahne

Anleitung:

Margarine und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Restliche Teigzutaten dazugeben und mit Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, und den Teig ausrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 175o 20 - 25 Minuten backen. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Für die Creme Margarine schaumig schlagen. Kakao, Puderzucker, Vanillezucker und Espresso-Pulver mischen. Unter die Margarine schlagen. Sahne hinzufügen und so lange rühren, bis eine weiche Creme entsteht. Creme dich auf den Kuchen streichen. Mit einem scharfen Messer dünne Stangen von 2x5 cm Länge schneiden. 57

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann