

## Erdnuss - Karamel - Stangen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Butter
260	Gramm	Zucker
1		Eigelb
180	Gramm	Mehl
150	ml	Sahne
150	Gramm	Honig
400	Gramm	Geröstete, gesalzene Erdnüsse

### Anleitung:

Für den Teig 150 g. Butter , 60 g Zucker Eigelb und das Mehl zu einem Teig verkneten und 1 Std. kalt stellen. Ein Backblech großflächig mit Backpapier auslegen und den Teig darauf zu einem Rechteck auswellen. Teig mit Gabel ein paarmal einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad auf der 2. Schiene von unten 8-10 Min backen. In der Zwischenzeit restliche Butter, Zucker, Sahne und Honig in einen Topf zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme unter Rühren 10 Min. weiterkochen. Teig aus der Röhre nehmen. Dann Erdnüsse unter Karamellmasse geben vom Herd nehmen und auf den Teigboden verteilen. Nochmal bei gleicher Hitze 12- 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Eventuell über Nacht Vom Backpapier lösen und in kleine Stangen schneiden. In Dosen füllen und zwischen jeder Lage Backpapier legen, damit die Stangen nicht zusammenkleben.