

Finnische Stäbchen (Fi)

Kategorien: Plätzchen, Land, Finnland

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mandel(n), gemahlene Tropfen Bittermandelaroma, (Backaroma)
300	Gramm	Mehl
1		Ei(er) Zucker, feinsten Kristallzucker (geht aber auch Normaler Haushaltszucker)

Anleitung:

Butter und Zucker hell-schaumig schlagen, Mandeln Aroma und Mehl unterkneten. Teig mindestens 30 min. kaltstellen. Elektro-Ofen auf 175° C vorheizen. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, in ca. 1 cm breite Stäbchen schneiden, mit dem verquirltem Ei bestreichen und im Zucker wälzen. Mit etwas Abstand auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Bei 175°C ca. 10 min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich mach es mir etwas einfacher, ich rolle den Teig aus, und bestreiche die ganze Teigplatte mit Ei und bestreue sie mit Zucker, dann schneide ich sie mit einem Pizzaroller oder Teigrad in ca. 1 cm breite und ca. 3 cm lange Streifen. Schmecken genauso und ist etwas weniger Arbeit, bei den ganzen Keksen, die ich immer backe.