

## Finnische Stäbchen (Sehr Leicht)

Kategorien: Plätzchen, Land, Finnland

Zutaten für: 1 Rezept

### *FÜR DEN TEIG*

---

200	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
	Einige	Tropfen Bittermandelaroma
300	Gramm	Mehl
		Zum Wälzen:
1		Ei
		Feiner Zucker

### Anleitung:

Aus den obigen Zutaten einen Knetteig herstellen, min. 30 Min. kaltstellen. Elektroofen auf 175 ° vorheizen, den Teig ½-1 cm ausrollen und in etwa 5 cm lange und 1 cm breite Stücke schneiden. Das Ei mit einer Gabel verquirlen, die Stäbchen damit einstreichen und im Zucker wälzen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 175 ° etwa 10 Min. backen.