

Haselnuss - Stäbchen

Kategorien: Backen, Plätzchen

Zutaten für: 65 Stück

| | | |
|-----|-------|------------|
| 125 | Gramm | Haselnüsse |
| 125 | Gramm | Butter |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 125 | Gramm | Mehl |

Anleitung:

Eine Plätzchensorte ohne Ei! Ähnlich wie Vanillekipferl werden sie besonders mürbe!

Die Haselnüsse auf einem Blech ausbreiten und bei 250 Grad im Ofen etwa 15 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch schütten und gründlich rubbeln, damit sich die Haut ablöst. Die Nüsse dann im Zerhacker fein zerkleinern.

Die kalte Butter würfeln, rasch mit Zucker, geriebenen Haselnüssen und Mehl mischen. Nicht zu lange kneten, damit die Butter durch die Wärme der Hände nicht zu sehr aufweicht.

Den Teig zu einer Rolle formen und - in einem Gefrierbeutel verpackt eine Stunde kalt stellen. Die Rolle dann fingerdick auswellen, bleistiftdicke Stäbchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sollten sie dabei zu warm und weich geworden sein, noch einmal für zwei Stunden kalt stellen. Erst dann die Stäbchen bei 150 Grad etwa 25 Minuten sanft backen.

Die Stäbchen etwas abkühlen lassen, jeweils halb in eine Schokoglasur tauchen. Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.