

Knusperstangen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 55 Portionen

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Messersp.	Bio-Orangenschale(abgerieben)
100	Gramm	Knuspermüsli
150	Gramm	Vollmilchkuvertüre
20	Gramm	Pistazien (gehackt)

Anleitung:

1. Schritt Butter mit Mehl, Zucker, Ei, Orangenschale und Knuspermüsli verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kühlen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig rechteckig (1 cm dick) ausrollen, in Stangen (5 x 1 cm) schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

2. Schritt Kuvertüre schmelzen. Kekse zur Hälfte längs hineintauchen und mit Pistazien bestreuen.