

# Mohn - Nuss - Stangerl

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
100	Gramm	Staubzucker
1		Eigelb
1		Ei
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Walnüsse
100	Gramm	Mohn
250	Gramm	Mehl glatt
1	Prise	Zimt
100	Gramm	Ribiselmarmelade

## Anleitung:

Nüsse und Mohn fein mahlen. Margarine flaumig rühren, Staubzucker, Dotter, Ei und Gewürze einrühren, Mohn, Nüsse, Mehl untermischen, und gut verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Stangerl dressieren. Bei 200° Grad im vorgeheizten Backrohr hell backen. Je 2 Stück mit Marmelade zusammensetzen.

Jeweils eine Spitze in Schokoladenglasur tauchen.