

Nuß - Pangani

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
1		Ei, 2 EL Rum
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Zimt
200	Gramm	Gem. Haselnüsse
100	Gramm	Grümmelkandis
		Evtl. Schokoglasur

Anleitung:

Die Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker, das Ei und den Zimt dazugeben, dann das Mehl, die Nüsse und den Grümmel unterkneten. Aus dem Teig runde Stange formen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Von den Stangen ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und bei 180-200C ca. 15. Minuten backen. Auskühlen lassen und evtl. zur Hälfte mit Schokoglasur überziehen.