

Prinzess - Stangen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker; mit Vanille gewuerzt
125	Gramm	Haselnuesse; gerieben
125	ml	Milch
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver

GLASUR

60	Gramm	Puderzucker Zitronensaft
----	-------	-----------------------------

Anleitung:

Nachdem die zerlassene Butter mit dem Zucker glattgeruehrt ist, mengt man alle uebrigen zutaten darunter.

Mit einer Butterspritze gibt man 4-6 cm lange Prinzess-Stangen* auf ein bestrichenes Blech und baeckt sie bei mittlerer (200GradC) in ca. 12-15 Minuten Hitze hellbraun.

Noch warm mit der ziemlich dickfluessigen Glasur bestreichen.

*gewellter Vorsatz, ca. 2 cm Breite.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann