

Nussstangen

Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillepaste
- 50 g gemahlene Nüsse (Sorten nach Wahl)

Glasur

- 250 g dunkle Kuchenglasur
- 50 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

☆ 30 Stück

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten.
2. 30 Minuten kühlstellen.
3. Teig herausnehmen und in ca. 15-g-Stücke teilen.
4. Jedes Stück zu einer Stange rollen – ungefähr so breit wie der eigene Handballen.
5. Bei **175 °C Ober-/Unterhitze** für **8–10 Minuten** backen.
6. Komplett auskühlen lassen.
7. Schokolade nach Packungsanleitung schmelzen.
8. Gehackte Nüsse in die geschmolzene Schokolade rühren.
9. Jede Stange in die Schoko-Nuss-Mischung tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.
10. Fertig – und sofort genießbar, aber nach 2–3 Tagen besonders mürbe und aromatisch.
- 11.