

Alexandra Seidel

## ZUTATEN

### Teig:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln (oder gemischt)
- zusätzlich: Schokolade zum Überziehen
- Haselnusskrokant zum Bestreuen.

## Nuss - Stangen

### ZUBEREITUNG

☆ 60 Stück

- Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanilleextrakt und gemahlene Nüsse zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den gekühlten Teig auf etwa 3 mm Dicke ausrollen. Dann ein großes Quadrat oder Rechteck zuschneiden und daraus Stangen à 8 × 2 cm schneiden – ganz einfach mit einem Messer.
- Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **170 °C Ober-/Unterhitze** etwa **8–10 Minuten** backen, bis sie leicht goldgelb sind.
- Danach vollständig auskühlen lassen.
- Die Enden oder eine Seite der Nussstangen in geschmolzene Schokolade tauchen und nach Belieben mit Haselnusskrokant bestreuen.