Nuss – Stangen

Diese leckeren Nuss – Stangen begleiten mich schon seit meiner Kindheit ?. Meine Mutter hat sie immer in der Adventszeit mit anderen Plätzchen für uns gebacken ?

Heute backt sie die Nuss- Stangen immer noch wie jedes Jahr für uns und die Kinder. Sie gehören einfach auf den bunten Teller an Heiligabend ???

Deshalb müssen sie unbedingt hier auf meinem Blog auch mal verewigt werden. Sie sind eigentlich auch eine sehr gute Alternative zu den beliebten Vanillekipferl. Wer es also ein wenig kerniger mag, sollte diese Weihnachtsplätzchen unbedingt mal ausprobieren ?.

Verfeinert werden sie noch, wenn sie am Schluss in dunkler Schokolade baden dürfen. Einfach himmlisch ?

Schaut mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 25 Stück

100 g Mehl

50 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Butter

2 Tropfen Bittermandel

100 g Zartbitter Schokolade oder Glasur

Zubereitung

– Mehl, Zucker und gemahlene Haselnüsse vermischen

– Butter in Flöckchen darauf verteilen und das Bittermandel Öl zufügen

– alles schnell zu einem glatten Teig verkneten

– im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen

– Ofen auf 200°C Ober /Unter Hitze oder 180 °C Umluft vorheizen

– fingerdicke Rollen formen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden

– auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 10 12 Minuten backen

– auf einem Gitter abkühlen lassen

– Schokolade im im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Nuss- Stangen jeweils an beiden Enden in die Schokolade eintauchen

– wieder auf einem Kuchengitter trocknen lassen

Viel Spaß beim ausprobieren ??

LG Tina ❤