

## Haselnuss-Stangen



Mürbe und nussig. Wie sagte mein Cousin „Alleine für diese Plätzchen hat es sich schon gelohnt, meine Frau zu heiraten“

| Zutaten:                   | Zubereitung:   |
|----------------------------|--|
| 200 g Mehl                 | in eine Schüssel sieben  |
| 100 g Zucker               |  |
| 200 g gemahlene Haselnüsse |  |
| 200 g Butter               | in dünne Scheiben geschnitten  |
| 4 Tropfen Bittermandelöl   | zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen. Dann gut fingerdicke Rollen formen. 4 cm lange Stücke abschneiden und mit großem Abstand auf ein Blech legen. Nochmals 30 Minuten kühlen (Terrasse) |

**Temperatur:**

180 Grad Umluft vorgeheizt

**Backzeit:**

8-10 Minuten, bis die Stangen leicht bräunliche Enden zeigen.

200 g Haselnussglasur

im Wasserbad schmelzen. Die erkalteten Plätzchen mit beiden Enden eintauchen. Auf Alufolie oder Backpapier abtrocknen lassen.

Zum Aufbewahren in gut verschließbare Dosen legen und kühl lagern.

