

Weihnachtsbacken Rezepte

Prinzess Stangen

Gattung: Backen, Nuss, Plätzchen, Weihnachten

125 g Butter
125 g Zucker; mit
Vanille gewürzt
125 g Haselnüsse; gerieben

125 ml Milch
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver

GLASUR

60 g Puderzucker

Zitronensaft

Nachdem die zerlassene Butter mit dem Zucker glatt gerührt ist, mengt man alle übrigen Zutaten darunter.

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

Noch warm mit der ziemlich dickflüssigen Glasur bestreichen.

*gewellter Vorsatz, ca. 2 cm Breite.