

Weihnachtsgebäck Rezepte

Haselnussstängelchen

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Gebäck, Plätzchen, Kekse, Weihnachten

125 g	Butter	125 g	Haselnüsse, gerieben
150 g	Zucker	180 g	Weiss-, evt. Vollmehl
2	Eigelb	1	Eigelb zum Bestreichen
1	kleine Prise Salz		

Butter schaumig rühren, Zucker, Eigelb, Haselnüsse und Salz begeben.

Teig ca. 1 cm. dick auswallen und ca. 6 cm. lange Stängelchen daraus schneiden, sie mit Eigelb bestreichen.

Backen: in guter Hitze zu gelb-brauner Farbe (15 - 20 Minuten)

Tipp: Sollten die Stängelchen während des Backens breiter werden, dann mit Spachtel oder Schäufelchen zusammenschieben und zum Fertigbacken wieder auseinandersetzen.

Anstelle von Haselnüssen können auch Baumnüsse verwendet werden.