

HASELNUSS-STANGEN

lecker & einfach ♥



- ! Tipp: Den Blätterteig 20 min. vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Pck. Blätterteig
200 g gemahlen Haselnüsse
75g Zucker
1 Ei
100 ml Sahne
200g Puderzucker

ANLEITUNG:

Die gemahlene Haselnüsse, Zucker, Ei und Sahne in eine Schüssel geben und verrühren.

Eine Packung Blätterteig ausrollen und die Nuss-Masse gleichmäßig darauf verstreichen. Die zweite Rolle Blätterteig darauf legen.

Den gefüllten Blätterteig quer durchschneiden und diesen in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen zu Spiralen drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten backen.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit etwas Wasser einen dicken Guss herstellen. Die Stangen mit dem Guss verzieren.



GUTEN APPETIT.