Nuss-Stangerln

Nicht nur für die Weihnachtszeit ein beliebtes Rezept: leckere Nuss-Stangerln mit Schokoladenüberzug für echte Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Mürbteig
50 g	Mehl
1 Stk.	Eidotter
2 EL	Milch
130 g	Nüsse
1 Glas	Marmelade
130 g	Schokolade (zum Glasieren)

Zubereitung

1. Die **Nuss-Stangerln** lassen Naschkatzen richtig aufblühen. Hierfür zuerst einen Mürbeteig zubereiten. Nun den Ofen auf 170 Grad (Heißluft) vorheizen.

2. Jetzt die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig gut durchkneten und ausrollen. Danach mithilfe eines Ausstechers gleichlange Rechtecke ausstechen.

3. Nun ein Backblech mit Backpapier belegen und den ausgestochenen Teig darauflegen. Das Ganze mit einer Mischung aus Milch und Eidotter bestreichen und gehackte Haselnüsse darüber geben. Nun die Kekse in etwa 12 Minuten fertig backen.

4. Wenn die Kekse etwas abgekühlt sind, zwei Kekse mit Marmelade dazwischen aufeinanderlegen. Nun die Enden der Nuss-Stangerln in Schokolade tauchen. Ist die Schokolade getrocknet, dann können die Kekse in einer Dose aufbewahrt werden.

Tipp

Die Nuss-Stangerln eignen sich in einer hübschen Verpackung auch sehr gut als Geschenk.