Nussstangen

Die leckeren Nussstangen gehören unbedingt auf jeden Advent Teller. Ein Rezept, das sich schnell zubereiten lässt und auch bei Gästen gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

100 g	Mehl
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
100 g	Haselnüsse (gemahlene)
100 g	Butter (leicht gekühlt)
100 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Nussstangen** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen später zum Backen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Haselnüssen und der Butter gründlich verkneten.

3. Den Teig anschließend in etwas Klarsichtfolie packen und für ca. 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Danach der Masse ca. 15g schwere Teigstücke entnehmen und daraus in Etwa klein-fingerdicke, längere Würste formen. Diese hinterher mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die Rohlinge sollten nun ca. 10-12 Minuten im Ofen backen und hinterher ganz auskühlen.

5. Als nächstes die Kuvertüre am besten in einer Tasse temperieren.

6. Letztendlich die Nussstangen in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf Backpapier ablegen. Die Masse ergibt ca. 22 Stück.

Tipp

Die Nussstangen kann man, wenn die Schokolade noch feucht ist, zusätzlich mit gehackten Nüssen dekorieren.