Nussige Haselnussstangen nach Schweizer Art



Zutaten Teig

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 180 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt

Außerdem

- etwas Zucker zum Ausrollen, bei Bedarf
- ca. 50 g dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

- Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker und Zimt einrieseln lassen, anschließend die gemahlenen Haselnüsse vorsichtig unterheben.
- Den Teig auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und möglichst quadratisch ausrollen.
- In längliche, fingerlange Stangen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten backen.
- Die Stangen sollen außen leicht fest und innen noch etwas weich sein.
- Auf dem Blech abkühlen lassen.
- Kuvertüre schmelzen, ein Stangenende 1 cm in die Kuvertüre hineintauchen und auf einem Backpapier fest werden lassen.

Portionsgröße: ca.40 Stangen, je nach Größe
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©