

Nuss – Stangerl

Zutaten:

Mürbteig:

120 g Mehl, 50 g Staubzucker, 100 g Butter, 2 Dotter

Nussbelag:

80 g Butter, 100 g Staubzucker, 3/16 l Milch, 300 g Walnüsse gerieben;

Ribiselmarmelade

Glasur:

1 Eiklar, 120 g Staubzucker

Zubereitung:

Mehl mit gesiebten Staubzucker vermischen, kalte Butter klein schneiden und gemeinsam verbröseln. Mit den Dottern rasch zu einem Teig kneten und zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Für den Nussbelag:

Butter und Staubzucker langsam schmelzen und unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Mit Milch aufgießen und so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nüsse untermengen und die Masse dickbreiig einkochen. Von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck in der Größe von ca. 20x30cm ausrollen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und die Nussfülle gleichmäßig darauf verteilen. Glatt streichen und etwas trocknen lassen.

Die Teigplatte mit einem Messer in etwa 6 cm lange und 1-2 cm breite Stangerl schneiden.

Tipp: Das Messer immer wieder mit Wasser abspülen. Die Stangerl auf ein vorbereitetes Backblech legen.

Für die Glasur:

Eiklar mit Zucker zu einem festen Schnee schlagen und in einen Einwegspritzenbeutel füllen. Mit einer Schere eine kleine Spitze abschneiden und die Stangerl mit feinen Streifen verzieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C (Heißluft) ca. 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!