

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
40 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Schweiz

NUSSTÄNGELI



KURZ VORGESTELLT

Das Weihnachtsgebäck wird in der Schweiz oft auch unterm Jahr gebacken. Im Kanton Graubünden, «Totenbeinli» geheissen, wird das Gebäck zum Leichenmahl serviert. (+über Nacht kühlen)

ZUTATEN (10 PERSONEN)

75 g	Butter	1 Pr	Nelkenpulver
200 g	Zucker	1 Pr	Salz
2	Ei	50 g	Haselnüsse, gemahlene
1	Zitrone	200 g	Haselnüsse, ganze
1 TL	Zimt	250 g	Weissmehl
		1	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse bei 170° C im Ofen leicht rösten. Auskühlen lassen und in einem Küchentuch teilweise von den Häutchen befreien.
2. Zimmerwarme Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Eier und den Zitronen-Abrieb dazugeben und alles zusammen schaumig rühren. Gewürze und die gemahlene Haselnüsse daruntermischen. Die ganzen Haselnüsse und das Mehl dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Diesen über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Den Teig auf 1 cm auf dem Blech auswallen und in fingerlange Stängeli schneiden. Mit dem Eiweiss bestreichen und ca. 18 Min. goldbraun backen.