

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
40 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Schweiz

TOTENBEINLI



KURZ VORGESTELLT

Diese Weihnachtsguezli werden in der Schweiz oft auch unterm Jahr gebacken. Im Kanton Graubünden heissen die Nussstängeli «Totenbeinli», weil sie zum Leichenmahl serviert werden.Â

ZUTATEN (10 PERSONEN)

300 g	Zucker	200 g	Haselnüsse, ganz
3	Eier	200 g	Mandeln, ganz
2 Pr	Vanillezucker	400 g	Mehl
1 Pr	Salz	1.5 TL	Backpulver
		50 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Fakultativ: Nüsse bei 170° C im Ofen leicht rösten. Auskühlen lassen und in einem Küchentuch teilweise von den Häutchen befreien.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier mit Salz schaumig rühren. Nüsse dazugeben. Mehl und Backpulver dazusieben und unterheben. Butter in die Masse einarbeiten.
3. Den Teig in 2, 3 Rollen formen und flach ausrollen. Falls Teig klebt, etwas gemahlene Nüsse oder Mehl zugeben.Â
4. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Ca. 25 Min. backen.Â Ofentemperatur auf 160° reduzieren.
5. Noch warm in ca. 1 cm breite Stängeli schneiden. Nochmals 15 - 20 Min. mit der Schnittfläche nach oben backen. Â