



## Rezept für Haselnussstängeli

### Zutaten:

125 Gramm Tafelbutter  
150 Gramm Zucker  
2 Eigelb, 1 kl. Prise Salz  
125 Gramm gemahlene Haselnüsse  
180 Gramm Weissmehl  
Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Salz, Mehl (gesiebt) und Haselnüsse begeben. Teig kurz kneten.

### Formen:

Den Teig gut 7mm dick auswallen und ca. 6 cm lange Stängeli ausrollen. Die Stängeli mit Eigelb bestreichen.

### Backen:

In guter Hitze (180 – 200 Grad) zu gelb-brauner Farbe backen (ca. 8 – 10 Minuten). Nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden sie bitter.

Die Menge kann verdoppelt werden, das gibt eine kleine Büchse voll.