

CARAMEL-NUSS STÄNGELI

Ergibt ca. 25-30 Stück



75 g	Butter, weich
1	Ei, zimmerwarm
125 g	Mehl
1 P	Salz
60 g	brauner Zucker
1/2 TL	Zimt
70 g	Caramelwürfeli
ca. 10 g	Meringueschalen
ca. 90 g	Haselnüsse

1. Haselnüsse im Mixtopf 3-4 sek. / Stufe 8 mahlen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit Knetfunktion ca. 1min. zu einem Teig kneten. Teil zu einem Rechteck formen und in einer Frischhaltefolie für eine Stunde kühlstellen.
3. Teig auf wenig Mehl haselnusshoch auswallen. Mit einem Messer ca. 1,5 cm breite Streifen und in beliebig lange Stängeli schneiden. Aufs mit Backpapier belegte Blech legen.
4. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 15-20min. backen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten | Kühl stellen: ca. 1 Stunde | Backen: ca. 20 Minuten

Marion Inderbitzin-von Euw | Thermomix-Repräsentantin | www.mixeria.ch | 041 810 23 63