Nah&Frisch

Fini's Feinstes | Professional

Nuss-Stangerl

Kuchen & Gebäck | Brot&Gebäck | Herbst | Kekse | Österreichisch | Süße Gerichte | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

Fini’s Feinstes Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben und mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Eine Mulde machen, die klein gewürfelte Butter, die Zitronenschale und den Eidotter hinzugeben und alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Nach dem Rasten das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. In kleine Rechtecke schneiden (ca. 2 x 4 cm) und die Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene unter Aufsicht ca. 8–10 Min. goldbraun backen. Danach auskühlen lassen. Für die Nussmasse Eiklar mit Salz aufschlagen, Staubzucker einrühren und den Schnee cremig-steif schlagen. Zuletzt die Haselnüsse und die Zitronenschale unter den Schnee mengen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und auf die Stangerl dressieren. Mit einer ganzen Haselnuss belegen und leicht andrücken. Bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) nochmal ca. 10 Min. backen.

Tipp: Wer keinen Spritzsack zur Hand hat, kann stattdessen einen Gefrierbeutel verwenden: Masse einfüllen und eine Ecke abschneiden.

ZUTATEN

- 300 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Butter kalt
- 1 Eidotter
- etwas geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 4 Eiklar
- 380 g Haselnüsse gerieben
- ganze Haselnüsse