



Rezeptvorschlag: Plätzchenstangen

Für die Plätzchen brauchst du...

- 200 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 140 g Butter
- 60 g Zucker
- 50 g Hasel- und Walnüsse
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz

Für die Füllung brauchst du...

- 200 g Marmelade nach Wahl
(z.B. Aprikose, Erdbeere, Himbeere)
- 50 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Ruhezeit: ca. 4 Stunden

Portionen: 2 Stangen á 12 Streifen

Außerdem brauchst du...

- 1 Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 kleiner Topf
- 1 Tasse
- 1 Löffel
- Backpapier
- wahlweise: Nussknacker, Schneebeesen





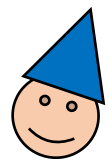
1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Tipp: Man kann dafür einen Schneebesen oder Rührgerät benutzen. Besser geht es aber mit den sauberen Händen, es ist aber dann eine kleine „Batzerei“.



2. Die Hasel- und Walnüsse knacken und klein hacken. Alternativ kann man auch schon gehackte Nüsse kaufen. Unter Rühren Mehl, Salz und Nüsse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Damit sie nicht so weit fliegen müssen, sind einheimische Nüsse am besten. Ich nehme die aus Omas Garten her!



3. Den Teig halbieren und beide Hälften auf der bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 30 cm langen Rollen formen.



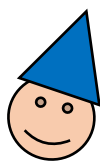


4. Die Teigrollen auf ein Backpapier geben und mit der Handfläche etwas flach drücken. In der Mitte der Teigrollen jeweils eine Vertiefung eindrücken.



5. Die Teigstangen mit dem Backpapier auf ein Blech legen und im Kühlschrank für mindestens vier Stunden ruhen lassen.

Lieber etwas sparsamer mit der Marmelade sein, da die Plätzchen ansonsten sehr süß werden und der Teig sich noch etwas „vollsaugt“ und dann länger zum Backen braucht.



6. Die Marmelade glattrühren. Währenddessen den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C).

Die Plätzchenstangen aus dem Kühlschrank nehmen und Aufstriche in die Vertiefungen füllen.





7. Die Plätzchenstangen auf der mittleren Schiene in den Backofen geben. Für ca. 15 Minuten backen.

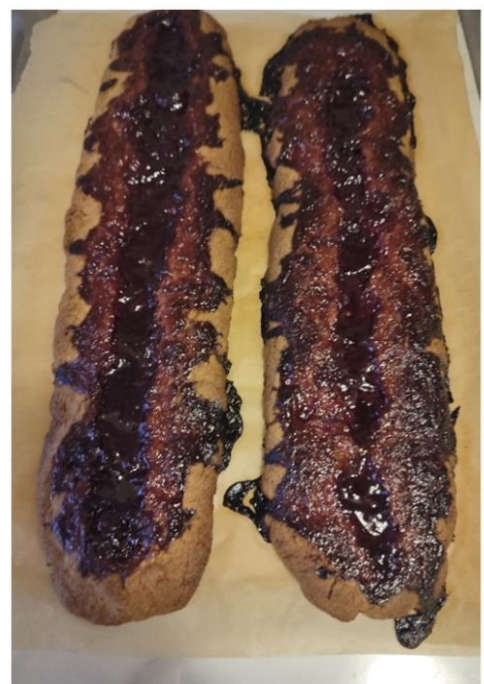


8. Die Plätzchenstangen aus dem Backofen herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen die Schokolade klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen.



9. Die Plätzchenstangen mit der Schokolade verzieren und abkühlen lassen. Anschließend die Stangen in mundgerechte Stückchen schneiden.





*Da kann man
ruhig noch ein
zweites Stückchen
essen.*

Guten Appetit!

