

Schweizer Nuss-Stangen

Nuss Streifen



Zutaten

320 g Mehl
 160 g Butter
 2 EL Zucker
 2 Eigelb
 1 Prise Salz

225 g weiche Butter
 125 g Honig
 60 g Zucker
 200 g brauner Zucker
 60 ml Schlagsahne
 450 g verschiedene, grob gehackte Nüsse

Zubereitung

Aus den ersten fünf Zutaten einen Mürbteig herstellen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ungefähr 25 x 40 Zentimeter ausrollen, der Teig sollte etwa 0,5 Zentimeter stark sein (eventuell mit einer doppelten Alufolie begrenzen). Der Teig wirkt etwas krümelig, einfach aufs Blech verteilen und mit einer kleinen Teigrolle eine glatte Oberfläche schaffen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und bei 180° 15 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit Butter, Honig, Zucker und braunen Zucker bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln, dabei ständig rühren, bis die Masse sich goldbraun verfärbt. Vom Feuer nehmen (Vorsicht: Die Masse ist sehr heiß!), die Sahne unterrühren und die gehackten Nüsse darunter heben. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und noch einmal bei 200° etwa 15 Minuten backen. Bitte darauf achten, dass die Masse dabei nicht zu dunkel wird. Abgekühlt in Streifen von 2 x 5 Zentimetern schneiden. Bitte ein sehr scharfes Messer verwenden.

Zutaten

150 g Haselnüsse
 75 g weiche Butter
 1 Prise Salz
 180 g Zucker
 2 Eier (M)
 1 Tl fein abgeriebene Zitronenschale
 1 Tl Zimt
 100 g gemahlene Haselnusskerne
 200 g Mehl

Zubereitung

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rütteln rösten, bis die Häutchen aufplatzen und sich ablösen. Haselnüsse heiß in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen und die Häutchen abrubbeln. Haselnüsse vollständig abkühlen lassen.

Butter, Salz und 80 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Restlichen Zucker, Eigelb, 1 Eiweiß und Zitronenschale zugeben, dann die Masse schaumig schlagen. Zimt und gemahlene Haselnüsse unterheben. Haselnusskerne und Mehl unterkneten.

Teig zu einem flachen Ziegel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Klarsichtfolie bedecken. Teig mit den Händen flach drücken, dann zu einem Rechteck (25 x 21 Zentimeter, gut 1 Zentimeter hoch) ausrollen. Teigplatte am besten über Nacht kalt stellen.

Die Teigplatte in Streifen (5 x 1,5 Zentimeter) schneiden. Restliches Eiweiß mit einer Prise Salz verrühren, Teigplatte damit bestreichen (es bleibt etwas Eiweiß übrig). Streifen voneinander lösen und mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Gas 2 - 3, Umluft 160°) jeweils 15 bis 18 Minuten zartbraun backen. Auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen. Nuss-Stängli direkt nach dem Abkühlen in Blechdosen luftdicht verpacken, so bleiben sie schön knusprig.