

aus einer Zeitschrift, deren Preis noch in DM angegeben ist ...

## Nuss-Stängchen

ca. 35 Stück

### Zutaten

für den Teig: 200 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 125 g Butter,  
50 g Erdnussbutter, 75 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1 Ei  
Mehl zum Ausrollen,

für die Füllung: 100 g Quittengelee

für die Deko: 125 g Puderzucker, 3 EL Rum, 100 g halbierte Nüsse  
oder Mandeln



### Zubereitung

1. Alle Teigzutaten schnell zu einem Teig verkneten.
2. Teig in Folie einpacken und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Dann auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig 3 mm dünn ausrollen.
4. Mit einem Teigrad den Teig in kleine Stängchen (7 x 2 cm) schneiden.
5. Backofen vorheizen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) oder 150°C Umluft oder Gas Stufe 2.
6. Stängchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen (ergibt 2 Bleche)
7. 10 - 12 Minuten backen.
8. Den Quittengelee erwärmen, bis er flüssig wird. Die Hälfte der Stängchen damit bepinseln, dann jeweils eine zweite Stange daraufsetzen.
9. Puderzucker mit dem Rum zu einer Glasur verrühren.
10. Die Plätzchen damit bestreichen und sofort mit je 1-2 Mandeln / Nüssen dekorieren.

### Zeitbedarf

Teig kneten: 10 Minuten, Ausstechen: 20 Minuten, Deko: 30 Minuten