

Hier und heute

Schweizer Nussstängli

Mit diesen feinen Nussstängli aus Gewürzmürbeteig füllt Marcel Seeger die Küche mit vorweihnachtlichen Düften. Das Original-Rezept hat unser Konditormeister noch aus seiner Weiterbildungszeit in der Schweiz.

Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 70 Stück

Zutaten für Schweizer Nussstängli

- 150 g Haselnusskerne, am besten geschält
- 75 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- etwas Zitronenabrieb von der Bio- Zitrone
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 5 g gemahlen Zimt
- 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- 200 g Mehl (Typ 405)

Zubereitung

Die Haselnusskerne in einer Pfanne kurz anrösten und dann abkühlen lassen.

Die Eier trennen.

Die Butter zunächst mit der Hälfte des Zuckers und der Prise Salz cremig rühren.

Den restlichen Zucker, die Eigelbe, ein Eiweiß und den Zitronenabrieb hinzufügen und alles schaumig schlagen.

Die gemahlene Haselnüsse gründlich mit Zimt, Gewürznelkenpulver und Mehl mischen.

Die Mehlmischung und die angerösteten Haselnusskerne zugeben und unterkneten. Den fertigen Teig auf ein Stück Backpapier legen und mit Küchenfolie abdecken. Dann den Teig flach drücken und auf 25 x 20 cm ausrollen. Teigplatte circa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden kann.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Restliches Eiweiß mit einer Prise Salz verrühren.

Die gekühlte Teigplatte in Streifen von circa 5 x 1,5 cm schneiden und mit dem verrührten Eiweiß bepinseln. Dann die Teigstücke einzeln mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Diesen Vorgang auf einem zweiten Backblech wiederholen bis alle Teigstücke verteilt sind.

Die Nussstängli etwa 17 Minuten im Backofen zartbraun backen. Anschließend auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.

In einer luftdichten Blechdose aufbewahrt bleiben sie schön knusprig und drei bis vier Wochen haltbar.