

Caramel-Nussstängeli (Backmischung im Glas)

Zutaten

Für ca. 350 g

1 verschliessbares Glas mit ca. ½ l Inhalt

125 g Mehl

1 Prise Salz

60 g Rohrzucker

½ TL Zimt

70 g Caramelwürfeli

10 g Meringeschalen, zerbröckelt

90 g Haselnüsse



Zubereitung

Zubereiten: 10 Minuten

Auf dem Tisch in 10 Minuten

1. Schichten im Glas: Mehl und Salz mischen und ins Glas füllen. Zucker mit Zimt mischen, einschichten. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Haselnüsse) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteleaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für 25-30 Stück

Zubereiten: ca. 20 Min. Kühl stellen: ca. 1 Std. Backen: ca. 20 Min.

75 g Butter, weich

1 Ei, zimmerwarm

2 EL Zucker

1 Butter, Ei und Zucker schaumig schlagen. Inhalt des Glases begeben, mit einer Kelle mischen. Teig auf Haushaltfolie legen, zu einem Rechteck formen und in Folie verpackt mind. 1 Stunde kühlstellen.

2 Teig auf wenig Mehl haselnusshoch auswallen. Mit einem grossen, scharfen Messer ca. 1,5 cm breite Streifen und in beliebig lange Stängeli schneiden. Aufs mit Backpapier belegte Blech legen.

3 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Nährwerte

100 Gramm enthalten: 401 kcal, 7g Eiweiss, 18g Fett, 53g Kohlenhydrate.