

Anhänger

Backanleitung für Caramel-Nuss-Stängeli

1. Anhängervorlagen auf etwas dickerem Papier ausdrucken.
2. Ausschneiden und zusammenrollen.
3. Mit passendem Geschenkband oder Schnur ans Geschenk binden.



Caramel-Nuss-Stängeli

Backanleitung

Weitere Zutaten

75 g Butter, weich
1 Ei, zimmerwarm
2 EL Zucker

Backanleitung für 25–30 Stück

Zubereitung: ca. 20 Minuten, Kühl stellen: ca. 1 Stunde, Backen: ca. 20 Minuten

- 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 Grad vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch

1 / 3

Anhänger

Backanleitung für Caramel-Nuss-Stängeli

1. Anhängervorlagen auf etwas dickerem Papier ausdrucken.
2. Ausschneiden und zusammenrollen.
3. Mit passendem Geschenkband oder Schnur ans Geschenk binden.



Caramel-Nuss-Stängeli



Backanleitung

Weitere Zutaten

75 g Butter, weich
1 Ei, zimmerwarm
2 EL Zucker

Backanleitung für 25–30 Stück

Zubereitung: ca. 20 Minuten, Kühl stellen: ca. 1 Stunde, Backen: ca. 20 Minuten

- 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 Grad vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch

2 / 3

Anhänger

Backanleitung für Caramel-Nuss-Stängeli

1. Anhängervorlagen auf etwas dickerem Papier ausdrucken.
2. Ausschneiden und zusammenrollen.
3. Mit passendem Geschenkband oder Schnur ans Geschenk binden.



Caramel-Nuss-Stängeli



Backanleitung

Weitere Zutaten

75 g Butter, weich
1 Ei, zimmerwarm
2 EL Zucker

Backanleitung für 25–30 Stück

Zubereitung: ca. 20 Minuten, Kühl stellen: ca. 1 Stunde, Backen: ca. 20 Minuten

- 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 Grad vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch

3 / 3