

## Caramel-Nuss-Stängeli

### Zutaten

Ins Glas schichten: ca. 10 Minuten

1 verschliessbares Glas mit ca. ½ l Inhalt

125 g Mehl

1 Prise Salz

60 g brauner Zucker

½ TL Zimt

70 g Caramelwürfel

ca. 10 g Meringeschalen, zerbröckelt

ca. 90 g Haselnüsse



### Zubereitung

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 lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für die Caramel-Nuss-Stängeli:

Für ca. 25 - 30 Stück

75 g Butter, weich

1 Ei, zimmerwarm

2 EL Zucker

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.

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.

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 20 Minuten

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 83 kcal, 1g Eiweiss, 5g Fett, 8g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2