

# Haselnussstangen/Rauten

**Teig:** 150 gr. Mehl  
125 gr. Butter  
125 gr. Zucker  
1 P. Vanillezucker  
125 gr. gemahlene Haselnüsse

**Guss:** 1 Eiweiß  
80 gr. Puderzucker

Unter das gesiebte Mehl wird die Butter und die anderen Zutaten gemengt und zu einem

Teig verarbeitet. Kühl stellen

Teig ca. ¼ cm dick ausrollen und 2 cm breite und 7 cm lange Streifen schneiden oder

Rauten. Diese gleichmäßig mit dem Guß ( Eiweiß steif schlagen und Puderzucker

unterrühren) bestreichen.

Bei mittlerer Hitze backen ( 160°C 20-30Minuten)

Christine Eber