

NUSS-BAISERSTANGERLN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 1 geh. EL griffiges Mehl
- gehackte Haselnüsse

- Himbeermarmelade

Zubereitung:

Ofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unter ständigem Mixen nach und nach zugeben, Bittermandelöl ebenfalls untermixen. Nüsse und Mehl vermischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Masse in einen Spritzsack füllen, ca. 5 cm lange Doppelstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen.

Je 2 Stangerln mit Himbeermarmelade zusammensetzen.