



Haselnuss-Möhrenstangen



Zutaten für ein Blech

Teig

1 mittelgroße Möhre (ca. 100 g)
130 g Mehl
50 g Zucker
100 gemahlene Haselnüsse
100 g Butter

Glasur

40 g Schokoglasur (braun oder weiß)

Zubereitung

Teig

Möhre schälen und fein raspeln. Auf Seite stellen.

Aus Mehl, Zucker, Butter und den Haselnüssen einen Teig mit dem Knethaken des Handrührgerätes herstellen. Die geraspelten Möhren dazugeben und gut verkneten. Dann 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig etwa in Rollen formen und jeweils in 5 cm lange

Stücke schneiden.

Bei 180° C 12 Minuten backen.

Glasur

Wenn die Stangen abgekühlt sind, die Enden mit der Schokoglasur glasieren.