



hr1-DOLCE VITA

## Andrea Kronberger Finnische Nuss-Stäbchen

### ZUTATEN

#### Teig:

200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
200 g gemahlene Haselnüsse  
220 g Mehl  
1 Prise Zimt

#### Glasur:

1 Eiweiß  
150 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb glatt arbeiten.  
Mehl, Haselnüsse und Zimt mischen und zu den restlichen Zutaten geben und zu einem Teig verarbeiten

Eiweiß mit Puderzucker aufschlagen  
Den Teig 1 cm dick ausrollen, mit der Eiweißmasse bestreichen und 5 Minuten antrocknen lassen.

Jetzt 1,5 x 5 cm große Streifen schneiden und mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 8 Minuten bei 180°C backen.