

feine Nussstangen

🕒 25 min 👤 1 Rolle Blätterteig

Zutaten

Für den Teig:

- eine Rolle Blätterteig

Für die Füllung:

- 150 g geriebene Haselnüsse
- etwas Haselnusslikör
- 50 g Zucker
- 2 EL Aprikosenmarmelade

Zubereitung



1. Die Zutaten gut vermischen und auf die Hälfte des Blätterteigs streichen, die andere Hälfte darüber klappen.
2. In Streifen schneiden und die Streifen etwas drehen.
3. Im Ofen bei 190°C ca. 20 min. backen
4. Schüssel mit Wasser unter dem Blech in den Ofen schieben
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Und wenn es ganz schnell gehen soll..

Einfach unsere Nusscreme und dann Marmelade auf die Platte streichen, dann wie beschrieben aufrollen.

Zubereitungszeit: ca. 5-10 Minuten || **Backzeit:** ca. 20 Minuten