



Gespritzte Nussstangerl



**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf

Zutaten

25 dag Butter oder Margarine

9 dag Staubzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Dotter

1 Ei

1 Prise Salz

Schale & Saft einer halben Zitrone

18 dag Walnüsse

25 dag Mehl

Ribiselmarmelade

Schokoglasur



Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Dotter und Ei einen Abtrieb bereiten, die restlichen Zutaten einrühren.

Mit einem Spritzsack Stangerl auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech spritzen und diese bei 190°C Heißluft im vorgeheizten Backrohr backen.

Je 2 Stangerl mit Ribiselmarmelade zusammensetzen und ein Ende in Schokoglasur tunken.

Gutes Gelingen wünscht Christine Stöckl!