





Kernige Nuss-Stäbchen

Ein knuspriges Gebäck mit Nüssen und Quittengelee zu Weihnachten

etwa 60 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Weizenmehl
Alufolie

Belag:

100 g verschiedene Nüsse , z. B. Walnüsse, Haselnüsse
Fett
Fett
Fett
175 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
200 g Zucker
Backpapier
125 g kernige Haferflocken
1 Eiweiß (Größe M)

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Eigelb (Größe M)
70 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

2 EL Quittengelee

Guss:

150 g weiße Schokolade
3 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Belag:

Nüsse fein hacken. Butter mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker in einem großen Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Haferflocken und Nüsse unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Hälfte des Backblechs (30 x 20 cm) fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf der gefetteten Hälfte des Backblechs ausrollen und mit Quittengelee bestreichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Unter den etwas abgekühlten Belag das Eiweiß rühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Belag mit einem Esslöffel gut andrücken.
- 5 An der offenen Seite vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

- 6 Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck in Stäbchen (etwa 5 x 2 cm) schneiden.
- 7 **GUSS:**
Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad mit dem Öl bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Stäbchen mit einem Ende in die Schokolade tauchen, abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Quittengelee können Sie auch z. B. Johannisbeergelee oder eine Konfitüre zum Bestreichen verwenden.

