

Pariser Stangen

Zutaten:



Teig:

280 g Walnüsse
180 g Zucker
2 kleine Eiweiß

Guss:

280 g Puderzucker
2 kleine Eigelb
evtl. noch etwas Wasser oder Milch

Zubereitung:

Eiweiß mit der Rührmaschine schaumig schlagen. Den Zucker und die Walnüsse hinzufügen. Puderzucker und Eigelb in einer anderen Schüssel zu einer leichten Creme schaumig schlagen, evtl. noch etwas Wasser oder Milch zufügen, bis die Masse geschmeidig wird.

Den Walnussteig ausrollen, und den Puderzuckerguss darüber streichen.

Mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur trocknen lassen, damit der Guss nicht von den Plätzchen läuft.

Mit einem feuchten Messer rechteckige Stangen (ca. 1,5 x 6 cm) schneiden und über Nacht (am Besten aber ca. 15 Stunden) auf dem Blech trocknen lassen, bis sich die Oberfläche trocken anfühlt.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 150°C

etwa 10-15 Minuten hell backen.