Haselnussstangen



Zutaten für ca. 100 Stück:
250 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eigelb
150 g Mehl
1/2 gestrichenen Teelöffel Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:
Margarine für das Backblech
50 g Kuvertüre

Zubereitung:
Margarine schaumig rühren, den Zucker, Vanillinzucker und die Eigelbe dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unter den Teig geben.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und im weiten Abstand 4-5 cm lange Streifen auf ein gefettetes Backblech spritzen, da die Plätzchen stark auseinander laufen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 10-12 Minuten backen.
Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die erkalteten Haselnussstangen mit einer kleinen Spritztüte überspinnen.