
GEWUERZSTENGELI

Zutaten

50 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
250 g Haselnüsse oder Mandeln
gerieben
50 g Orangeatwürfelchen
1 Zitronenrinde
1 Kl. Zimt
1 Pr. Salz
250 g Mehl

150 g Staubzucker
2 Lf. Wasser
2 Lf. Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In Teigschüssel glatt rühren.

Den Zucker mit der Butter verrühren. Die Eier unter ständigem Rühren tüchtig unter die Masse ziehen.

Die Nüsse, das Gewürz und das gesiebte Mehl begeben und gut verrühren.

Die Masse auf ein gut befettetes Blech streichen, bei mässiger Hitze ca. 30 - 35 Minuten backen.

Die noch heissen Guetzli mit der Glasur bestreichen und sofort in fingergrosse Stengeli schneiden.