

Feine Emmerstangen

Zutaten

150 g	Emmer Vollkornmehl „extrafein“
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
60 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	weiche Butter
Verzierung:	
2 EL	Puderzucker + Wasser
etwas	Zimt



Zubereitung

1. Alle Zutaten von Hand zusammenkneten.
2. In Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 3-4 mm).
4. Mit einem Teiggrädchen 3 x 7 cm Streifen ausschneiden und auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen.
5. Ca. 10-12 Minuten bei 170 Grad O/U backen.
6. Auskühlen lassen und mit Schokolade oder Zuckerguss verzieren.