

# Haselnusskipferl/-stangerl

## TEIG

- 380 g Mehl 700
- 250 g Butter
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Prise Salz



Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und 2 Stunden rasten lassen.

## ZUM AUSROLLEN BEIDSEITIG VERWENDEN:

- 100 g geriebene Haselnüsse
- 50 g Feinkristallzucker
- 50 g Rohrzucker
- Zimt

Auf der Nuss-Zucker-Mischung 100-200 g Teig auf Tellergröße ausrollen. Mit einem Pizzaroller in 6 gleichgroße Pizzastücke schneiden. Zusammenrollen und zu Stangerl oder Kipferl formen.

Bei 180° Ober-Unterhitze ca. 10 Min backen.

