



## Astrastengeli

*Desserts, KSW 01.04.2016*

**Vorbereitung 15 · Kochen 15 · Schwierigkeitsgrad Leicht**

### ZUTATEN

200 g Astra

---

2 Eier

---

250 g Zucker

---

1 Prise Salz

---

2 EL Wasser

---

1 Zitronenrinde

---

100 g Haselnüsse

---

500 g Mehl

---

Staubzucker

### ZUBEREITUNG

Das Astra schaumig (weich und glatt ) rühren.

Den Zucker und das Salz abwechslungsweise mit den Eiern in die Butter geben, das Wasser und die Zitronenrinde beifügen und die Masse tüchtig rühren.

Das gesiebte Mehl in die Masse rühren und den Teig 1/2 Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, diese in 4-5 cm lange Stücke schneiden, in grossen Abständen auf ein Blech geben und mit einer Gabel flach drücken, wodurch sich kleine Rinnen bilden.

Im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze hellgelb backen und mit Staubzucker bestäuben.

Backzeit 10 bis 15 Minuten.