Blätterteig-Nussstangerl

Zutaten

Für **1** Portionen

2 Pkt.	Blätterteig
40 g	Butter
200 g	Nüsse
1	Ei(er)
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
	Puderzuckerzum Bestäuben

Zubereitung

40 Min.
Gesamtzeit
20 Min.
Arbeitszeit
20 Min.
Koch-/Backzeit

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter schmelzen lassen. Ei mit Zucker und Vanillezucker schlagen und mit den Nüssen zu der Butter geben. Alles gut vermischen.
3. Eine Blätterteigrolle ausbreiten, die Masse darauf verteilen, die zweite Rolle ausgebreitet darüber geben. In Streifen schneiden, die einzelnen Streifen leicht eindrehen (sieht dann wie ein Schraubengewinde aus) und auf ein vorbereitetes Backblech legen.
4. Ca. 20 Minuten (je nach Ofen) im heißen Backofen goldbraun backen.
5. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.