



Haselnuss- stängeli

Der Advent steht vor der Tür, wir freuen uns auf die feinen Guetzlis!

Heute stellst du eine Portion Teig her. Gehe folgend vor

- siehe die Keynote „Gerührter Teig“ an
- richte einen Arbeitsplatz mit allen abgemessenen Zutaten und allen Geräten
- Armbänder, Ringe oder Uhren ablegen – Hände gewaschen?
- mische schrittweise die Zutaten zu einem Teig
- fertigen Teig in Gefrierbeutel füllen, beschriften und auf den Boy legen
- Küche wieder ... viel Spass!

Rezept

100 g	weiche Butter	rühren, bis sich Spitzchen bilden
1	Ei	
100 g	Zucker	
1 Prise	Salz	zugeben, mit Holzkelle rühren
125 g	gemahlene Haselnüsse	beifügen
150 g	Mehl	dazu sieben, verrühren in beschrifteten Gefrierbeutel abfüllen Masse zusammen drücken