# Nussstangen

## Zutaten

300 g Weizenmehl
150 g Zucker
300 g gem. Haselnüssen
300 g Butter
200 g dunkle Kuchenglasur

## Zubereitung

- Mehl, Zucker, Nüsse und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen abdecken mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fingerdicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden, diese auf ein Backblech legen und bei 200 °C etwa 10 Min. backen.
- Die Nussstangen auskühlen lassen, dann bis zur Hälfte in die geschmolzene Kuchenglasur eintauschen und auf einem Gitter trocknen lassen.