



Feine Walnuss-Stäbchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 58 kcal/ 243 kJ
Eiweiß: 0,9 g Fett: 2,9 g
Kohlenhydrate: 7 g

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Honig mit Zucker und Butter erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Mehl mit Zimt, Orangenschale, Walnüssen und Honigmasse in eine Schüssel geben. Pottasche in dem Wasser auflösen. Ebenfalls zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 1/2 cm dick ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas. Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.
4. Walnüsse hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne kurz rösten. Puderzucker mit Orangensaft zu einem Guss verrühren. Gebäck mit dem Guss bepinseln und in Streifen (1,5 x 10 cm) schneiden. Mit Walnüssen bestreuen und Guss fest werden lassen. Gebäck eventuell noch mal nachschneiden. Gebäck in Metalldosen aufbewahren.

Zutaten für 75 Portionen :

250 g flüssiger Honig
80 g Zucker
80 g Butter
200 g kalifornische Walnüsse
300 g Mehl
4 TL Zimt
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
1 TL Pottasche
2 EL lauwarmes Wasser

Außerdem

40 g kalifornische Walnüsse
200 g Puderzucker (gesiebt)
Saft von 1 Orange