

Rezept

Cashewstangen

Ein Rezept von Cashewstangen, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz	100 g gehackte, ungesalzene Cashewkerne
2 Msp. Koriander	1 Msp. Zimt
150 g weiche Butter	1 Ei
100 g Vollmilchkuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 75 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Cashewkernen, Koriander, Zimt, Butter und Ei einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig zu 1 cm dicken Rollen formen. 6 cm lange Stücke abschneiden, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.

3. Kuvertüre schmelzen lassen. Die Stängchen der Länge nach zur Hälfte eintauchen, auf Butterbrotpapier trocknen lassen.