

Kigäuer Stangl

Zutaten:

Nussteig:

300g Nüsse

200g Zucker

4 Eiweiß

etwas Buttermandel

etwas Rum

Butterteig:

250g Mehl

150g Puderzucker

150g Butter

2 Eigelb

etwas Arrak

etwas Vanille (1 Schote)

Oblaten viereckig

Saure Marmelade

z.B. Johannisbeere

Vorbereitung / Zubereitung:

Nussteig:

Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten zu einer Streichfähigen Masse verrühren.

Butterteig:

Puderzucker, Vanille, Arrak und Butter verkneten. Eigelb nach und nach hinzufügen, zum Schluss das Mehl unter kneten.

Auf einem Blech Backpapier auslegen und darauf den Butterteig ausrollen. Anschließend die Oblaten auf dem Teig verteilen und die Marmelade darüber verstreichen. Zum Schluss den Nussteig über die Marmelade verstreichen.

Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) gold gelb Backen.

