



Kartoffel Gewürz-Zimtkeksstangen

Portionen: ca.30 Stück

Meine Zutaten:

250 g Haselnüsse,
gerieben
2 TL Zimt, gemahlen
halben TL Nelkenpulver
2 TL Backpulver
280 g Zucker
3 Eier
250 g mehlig Kartoffeln.
Gekocht und passiert

Hilfsmittel

Backpapier
Fettstoff

Zubereitung:

Die geriebenen Haselnüsse mit Zimt gemahlen, dem Nelkenpulver und dem Backpulver vermengen.
Den Zucker mit den Eiern leicht erwärmen und (kalt) schaumig schlagen.
Die gekochten und passierten Kartoffeln sanft dazu geben und gut einheben.
Das Haselnussgemisch unterheben und einige Minuten anziehen lassen.
Die Masse mit einem Spritzsack, in Stangenform auf ein gefettetes Backblech spritzen.
Die Keksstangen im Ofen backen.

Backzeit: 5 – 7 min.

Backtemperatur: 170 °C



Margareth Lanz

Mehr über mich:

www.facebook.com/lanz.margareth/about

Mein Betrieb:

Landeshotelfachschule Kaiserhof



Zimtstange