

# Prasselkuchenstangen

Zutaten (12 Stück):

- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal (vorzugsweise Dinkel)
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Zucker
- 50 Mandeln (gemahlen)
- Je Stück ca. 1 TL Marmelade oder Mus (z.B. Aprikosenmarmelade, Kirschmarmelade, Apfelmus)
- 150 g Puderzucker
- etwas Wasser
- ggf. ein wenig Zimt

Anleitung:

1. Butter, Ei, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter vorab mit einem Messerstückeln. Wer mag, kann außerdem ein wenig Zimt mit hinein geben.
2. Alles mit der Hand oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Streuselteig verkneten.
3. Für 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.
4. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
5. Nun den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen.
6. Mit dem Messer in 12 gleichgroße schmale und längliche Rechtecke teilen. Diese ein wenig auseinander legen. Erforderlichenfalls ein zweites Backblech nutzen.
7. Die Rechtecke mit der Marmelade / dem Mus großzügig bestreichen.
8. In der Zwischenzeit den Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und diesen auf den Stangen verteilen. Den Teig dabei erst ein wenig über den

*Blätterteig bröseln und anschließend leicht andrücken.*

- 9. Für ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen goldbraun backen.*
- 10. Die Stangen heraus nehmen und abkühlen lassen.*
- 11. Den Puderzucker mit ein wenig lauwarmen Wasser verrühren und über die Stangen träufeln/ziehen.*