

# Mohnstäbchen / Nussstäbchen von Brigitte



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	250 g
Topfen / Quark	250 g
gemahlener Mohn	250 g

## Zubereitung:

Aus Topfen, Salz, Mehl und Butter einen Teig kneten, diesen im Kühlschrank ca. eine Stunde rasten lassen.

1. Teig in zwei Teile teilen
2. Teig rechteckig ausrollen
3. Teig mit fertiger Mohnfülle oder Nussfülle dünn bestreichen
4. Teig in der Mitte zusammenfalten
5. 3 cm breite Streifen abschneiden
6. Streifen in der Mitte durchschneiden (nicht ganz bis zum Rand einschneiden)
7. Teig einmal durch den Schlitz drehen
8. Teigstäbchen auf Backpapier legen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen
9. Mit Staubzucker bestreuen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1857-Mohnstaebchen-Nussstaebchen-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)