

# 1. Türchen - Omas Nussstangerl

Doris Pauser schwälgt gerne in Kindheitserinnerungen und teilt mit euch ein Rezept von ihrer Oma.

Die Bäuerinnen.

01. Dezember

## Omas Nussstangerl

14 dag Walnüsse  
21 dag Staubzucker  
2 Eiklar

Eiklar mit Zucker schaumig rühren, die Hälfte der Masse zu den Nüssen geben (wenn viel Eiklar und zu weich) mehr Nüsse dazu, die andere Hälfte zum Aufstreichen nehmen. Die Nussmasse mit Zucker ca. 1cm hoch auswalken (kein Mehl!) und zu Stangerl schneiden. Darauf großzügig die Scheemasse streichen. Dann im Rohr trocknen. Eine sehr weiche Masse u deshalb nicht einfach, aber köstlich.  
Gutes Gelingen!

© Bäuerinnen im Bezirk Krems