Walnuss-Stangen mit Kakaonibs

Ein Blick auf den Kalender verdeutlichte mir gestern einmal mehr,

wie die Zeit momentan an mir vorbeirauscht. In jeder freien Minute sitze ich zurzeit am Laptop und übersetze Pastarezepte für ein tolles neues Kochbuch, das im Frühjahr erscheinen soll.
Da bleibt kaum Zeit zum Kochen, geschweige denn zum Backen. Und so neigt sich das Jahr dem Ende zu, Weihnachten rückt näher, in den sozialen Netzwerken tauchen die ersten Plätzchenfotos auf – und ich habe das Gefühl, ich komme gar nicht mehr mit.

Aber als gestern der spätsommerlich milde Sonn(en)tag in einen tosenden Herbst-Regen-Sturm überging und mein geplagter Nacken eine Pause vom vielen Sitzen brauchte, wurde im Hause Naschkatze offiziell die Plätzchensaison eingeläutet.

Diese Walnuss-Stangen kann man natürlich das ganze Jahr über essen, aber sie schmecken so wunderbar walnussig, dass sie auch perfekt in die Weihnachtszeit passen und wer mag, gibt noch ein paar extra Prisen weihnachtliche Gewürze dran.

Für 2 Bleche:

150 g Margarine/Butter
100 g Rohrzucker
2 LSE
100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
150 g Walnüsse, frisch gemahlen *
50 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
50 g gehackte Walnüsse
2 EL Kakaonibs
1 große Prise Spekulatius- oder Lebkuchengewürz
50 g Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren

Die Leinsamen einweichen. Margarine und Zucker in eine Schüssel wiegen. Alle trockenen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und vermischen.
Die Leinsamen zu Leinsameneiern pürieren.
Margarine und Zucker verrühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren.
Die trockenen Zutaten nach und nach zur Fettmischung geben. Wenn alles verrührt ist, den Teig eine Weile kühlen.
2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Zwetschgengroße Portionen des Teigs abnehmen und zwischen den Handballen zu fingerdicken Stangen rollen. Die Enden etwas begradigen und die Stangen mit ein wenig Abstand auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Stangen leicht goldbraun sind. Auf den Blechen abkühlen lassen, dann eng nebeneinander schieben.
In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen (das geht gut in der Resthitze des Backofens) und in ein kleines Tütchen aus Backpapier oder Butterbrotpapier füllen. Die Spitze unten abschneiden und die Stangen mit dünnen Kuvertürefäden dekorieren. Trocknen lassen und in luftdicht schließenden Keksdosen aufbewahren.

* *Das Mahlen der Walnüsse geht super mit einem Mixbecher für den Pürierstab. Auch die gehackten Walnüsse zerkleinere ich*

darin.

Habt eine feine Woche und genießt viele schöne, seelen-wärmende Momente – das beste Mittel geben Herbstblues und Erkältungen!
Eure Judith