



Cappuccino-Stäbchen

Zutaten

- 250 g Butter
- 175 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 TL Cappuccino-Pulver
- 175 g Weizenmehl Type 405
- 175 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Mandeln
- Samba von Rapunzel
- Puderzucker
- Kaffeelöffel

Zubereitung

1. Von den Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig in eine Spritztüte füllen und auf das Blech spritzen. Bei 175 °C ca. 7-8 Minuten backen.
2. Nach dem Erkalten mit Samba (von Rapunzel) zusammensetzen.
3. Puderzucker mit Kaffee anrühren und die Stäbchen eintauchen.