Amerikansk nøttestang



Ingredienser

5 plater butterdeig (1 pk)
5 ss lønnesirup

Nøttefyll:
50 g mandler
50 g hasselnøtter
50 g valnøtter
50 g peanøtter
50 g pistasjnøtter

Pynt:
5 ts perlesukker
5 ss lønnesirup

Fremgangsmåte

Hakk nøttene svært grovt (se tips).

Tin butterdeigsplatene. Legg dem på bakepapirkledde stekeplater. Press butterdeigsplatene litt ned i midten med fingrene, slik at du får en kant på ca 1 cm rundt hver plate. Pensle platene med lønnesirup. Fordel nøttene i midten på butterdeigsplatene og dryss over perlesukker.

Stek platene midt i ovnen ved 225°C i 15 min. Pensle over mer lønnesirup mens de er varme, slik at de blir blanke og klissete. Del hver plate i tre biter.

Spises varme og rykende ferske!

Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene (se etter flasker med ”Maple Sirup”).

Merk at nøttene bare så vidt skal hakkes opp. Det kan godt være en del hele nøtter innimellom – det ser både dekorativt og flott ut!

Bruk kun usaltede nøtter! Usaltede peanøtter og pistasjnøtter fås kjøpt i mange matvarebutikker, helsekostbutikker og innvandrerbutikker.

Jeg pleier å servere "Amerikansk nøttestang" i porsjonsstykker. Vil du heller ha en lang nøttestang å servere, kan du skjøte sammen to eller tre butterdeigsplater til en lengre stang.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikansk-nottestang