**Nuss-Schoko-Stangen**

250 g weiche Butter mit 250 g braunem Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren.

200 g Mehl unterkneten. Ca. 30 Minuten kühlen.

200 g Sahne mit 160 g braunem Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 2 Prisen Salz 30 Minuten einkochen lassen. 220 g gehackte Nüsse unterrühren.

Teig bei 180 Grad 10 Minuten vorbacken. Dann den Belag auf dem Teig verteilen und 10 Minuten weiterbacken.

Gleich nach dem Backen 200 g Schokoladenraspeln auf dem Teig verteilen und schmelzen lassen. Weitere 220 g gehackte Nüsse darauf verteilen.

Noch warm in Rechtecke schneiden.