

# KINDERRIEGEL-STANGERL

★★★★★ 5 bei 42 Bewertungen



2 h 30 min



Süßer  
Germteig



Heißluft

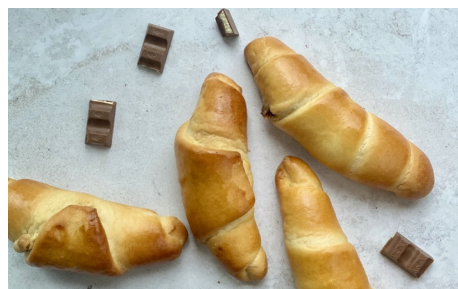


160 Grad



20 min

Backen  
mit  
Christina

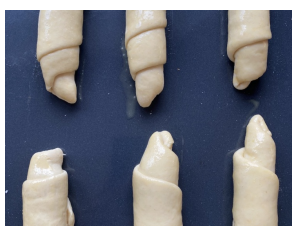


## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2 Den Teig in 12 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 3 Die Kugeln oval ausrollen, die untere Seite etwas auseinanderziehen und – wie auf den Fotos zu sehen – einen Kinderriegel in den Teig einrollen. Danach mit verquirltem Ei bestreichen und nochmals 15 Minuten rasten lassen.



- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 12 STANGERL

#### TEIG

- 270 g lauwarme Milch
- 550 g Weizenmehl 700
- 15 g frische Germ
- 6 g Salz
- 80 g Zucker
- 60 g handwarme Butter
- 1 Ei

#### FÜLLE

- 12 Kinderriegel
- 1 Ei zum Bestreichen