KINDERRIEGEL-STANGERL

5 bei 45 Bewertungen

2 h 30 min

Süßer Germteig

Heißluft

160 Grad

20 min

Zubereitung

1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (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