NUSSSTANGERL

4.9 bei 8 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Einmal mehr ist hier aus einem bereits bekannten Teig und einer Nussfülle ein neues Gebäck entstanden, das besonders hübsch anzusehen ist!

Zutaten

FÜR 12 STANGERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
630 g	Weizenmehl 700
1	Ei
80 g	Zucker
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 g	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse

1 Ei zum Bestreichen

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. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Nüsse unterrühren.

3. Den Teig dünn ausrollen (40 x 30 cm) und die Fülle darauf verteilen. Anschließend zwei Mal der Länge nach einschlagen und dann der Breite nach in gleich große (jeweils ca. 3-4 cm breite) Teile aufteilen.

4. Am besten mit einem Pizzaroller (oder einem scharfen Messer) in der Mitte einen Schnitt machen (den oberen Rand nicht durchschneiden) und anschließend die beiden Streifen nach außen verdrehen. Die Enden gut zusammendrücken.

5. Die Stangerl mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.