

NUSSSTANGERL

★★★★☆ 4.5 bei 2 Bewertungen



Ein Mal mehr hab ich hier aus einem bereits bekannten Teig und einer Nussfülle ein neues Gebäck gebacken!

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verkneten und den fertigen Teig anschließend ca. 20-30 Minuten rasten lassen.
- 2** Die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Nüsse dazumischen.
- 3** Den Teig rechteckig ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Anschließend um ein Drittel einschlagen – dann noch einmal einschlagen.
- 4** Die Streifen mit Hilfe eines Pizzarollers abschneiden. Auch in der Mitte einschneiden und anschließend von jedem Ende aus ein Mal durch die Mitte drehen.
- 5** Die Stangerl mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 12 STANGERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
630 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Ei
80 g	Zucker
1 Stk.	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 g	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse