

NUSSSTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 7 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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!

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 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. 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.



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