

NUSS-STANGEN



Nuss-Stangen



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG TEIG

Die Birne entkernen, davon 100 g fein pürieren. Hefe, Wasser und Zucker verrühren. Salz, Birnenpüree, Milch, Ei, Mehl und flüssige Butter zufügen und in etwa 7-8 Min. zu einem weichen Hefeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 30-60 Min. aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Inzwischen die Füllung zubereiten. Birnen entkernen und fein reiben. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

STANGEN & KNOTEN FORMEN

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit ca. 60 x 50 cm ausrollen. Den Teig mit der Füllung bestreichen. Das untere Drittel des Teiges über das zweite Drittel falten, oberes Drittel darüber falten, so dass der Teig nun die Maße 20 x 50 cm hat und nun 3 Schichten übereinander liegen. Leicht andrücken. Den Teig in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen in die Hand nehmen, zwirbeln und zu Knoten formen oder als Stange auf ein Blech legen.

STANGEN & KNOTEN BACKEN

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im kalten Ofen bei 190 °C Oberunterhitze für ca. 20-25 Min. backen. Oder die Hefeteilchen für 30 Min. aufgehen lassen und anschließend im vorgeheizten Ofen backen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die warmen Nuss-Knoten damit bestreichen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 100 g** Birnen
- 1** Hefe (Würfel)
- 2 EL** Wasser (warm)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Salz
- 200 ml** Milch
- 1** Ei
- 550 g** Mehl
- 80 g** Butter (flüssig)

FÜLLUNG:

- 200 g** Birnen
- 100 g** Zucker
- 200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 1 TL** Zimt
- 100 g** Marzipanrohmasse
- 1** Ei

GUSS:

- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 100 g** Puderzucker