

1/2 Leichter Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
50 G	Butter
50 G	Zucker
2	Eier
0,5 WÜRFEL	frischen Germ
1 TL	Salz
200 ML	Milch
	Vanillezucker, Zitronenzesten
EVENTUELL	etwas Rum

Zubereitung

1. Trockenen Zutaten zusammenrühren, die warme Milch dazugeben.
2. Teig kneten, bis er ganz fein ist.
3. Ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf ein bemehltes Brett geben und in zwölf Stücke teilen.
5. Jeweils die Stücke rechteckig ausrollen.
6. Fülle in die Mitte geben und wie eine Stange einschlagen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen.
7. Mit Ei bestreichen, dreimal einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Bei 180 °C ca. 18 Minuten backen.

Topfenstangerl

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Topfen
50 G	Zucker
1	Ei
1 PKG	Vanillezucker
1	Zitrone
0,5 PKG	Vanillepuddingpulver
ETWAS	Rum

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Fülle zusammenrühren.