Süße Blätterteig-Stangerl

Das Rezept von den Blätterteig-Stangerl gehört zu der Kategorie Kleingebäck. Ist im Nu auf dem Tisch und bietet sich besonders gut zum Nachtisch, Kaffeejause oder Frühstück an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

Für das Gebäck

2 Packungen	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
125 g	Topfen
1 EL	Vanillepuddingpulver (ca. 10g)
1 EL	Zucker
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Eigelb
Nach Belieben	Marmelade (z. B. Erdbeere)

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **süßen Blätterteig-Stangerl** 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200 - 220 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Topfen, das Vanillepuddingpulver, den Zucker, den Zitronensaft und das Eigelb in

eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

3. Danach die Blätterteige auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

4. Nun einen Blätterteig gleichmäßig mit der Topfencreme bestreichen und den anderen nach Belieben mit Marmelade bestreichen.

5. Jetzt den Marmelade-Blätterteig mit der bestrichenen Seite auf den Topfen-Blätterteig stürzen und leicht andrücken.

6. Als nächstes den Teig in 16 gleichmäßige Streifen schneiden. Das funktioniert zum Beispiel hervorragend mit einem Pizzaschneider.

7. Dann jeden einzelnen Streifen zu einer Spirale drehen und auf das Backblech setzen. Sollte dabei die Füllung austreten, ist das nicht weiter tragisch.

8. Nun das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Teig-Spiralen damit gleichmäßig einstreichen. Die Blätterteig-Stangerl sollten nun im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen und anschließend komplett auskühlen.

9. Vor dem Verzehr die süßen Stangerl mit etwas Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die süßen Blätterteig-Stangerl schmecken mit allerlei Marmeladensorten, aber auch mit einer Nuss- oder Mohn-Füllung.