

Knusprige Vanillestangerl

Zutaten:

Für ca. 15 Stangerl

1 Rolle Plunderteig, 200 ml Milch, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 2 EL Zucker, 1 EL zerlassene Butter zum Bestreichen, 50 g Nüsse gemahlen, 50 g Rohrzucker, 20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und auskühlen lassen.

Plunderteig etwas in die Breite ausrollen, den Pudding aufstreichen und der Länge nach zur Hälfte zusammenklappen. Mit zerlassener Butter bestreichen. Nüsse, zerkleinerte Mandelblättchen und Rohrzucker vermischen und auf den Teig streuen. Etwas andrücken umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls mit Butter bestreichen und mit Nüsse bestreuen.

Mit dem Teigrädchen etwa 3 cm breite Stangerl schneiden, zu Spiralen drehen und auf ein Backblech legen. Bei 190°C (Heißluft) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!