

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Nuss-Stangen



Zutaten

Teig

- 1 Birne (ca. 100 g)
- 1 Würfel Hefe
- 2 EL warmes Wasser
- 50 g Zucker
- 1 TL Salz
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 550 g Mehl
- 80 g zerlassene Butter

Füllung

- 1 Birne (ca. 200 g)
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei

Guss

- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Puderzucker



45 Min. 25 Min. Wartezeit: 60 Min.

1 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.

2 Füllung

Inzwischen die Füllung zubereiten. Birne entkernen, fein reiben und mit den restlichen Zutaten der Füllung vermischen.

3 Kuchen füllen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 60 x 50 cm ausrollen und 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 3 Schichten übereinander liegen. Leicht andrücken. Den Teig in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden.

4 Knoten backen

Die Streifen in die Hand nehmen, zwirbeln und zu Knoten oder Stangen formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im nicht vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 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.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

