

STAUD'S
WIEN



Weichsel



& Schokolade

STAUD'S
WIEN

Schoko-Weichsel im Briocestangerl

Zutaten für 8 Stangerl

250g Mehl | 90g Butter | 80g Kristallzucker | 1/2 Packung Trockengerst | 1/8l Milch | 1 Ei |
1 Packung Vanillezucker | eine Prise Salz | 1 Glas STAUD'S Weichsel & Schokolade |
Optional: gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Milch mit der Butter und dem Zucker aufwärmen und den Germ unter das Mehl mischen. Alles vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen solange rasten lassen, bis er aufgegangen ist und ein zweites Mal durchgeknetet werden kann. Danach den Teig in acht gleich große Stücke teilen, ausrollen und mit STAUD'S Weichsel & Schokolade bestreichen. Zusammenrollen und die Stücke für eine Stunde zum Rasten auf ein Blech in einen warmen Raum legen, bis sie dann zum Ausbacken für ca. 22 Minuten in das auf 175°C vorgeheizte Backrohr kommen.

Genusstipp

Vor dem Backen mit Ei oder Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.



STAUD'S
Weichsel &
Schokolade

