

Zutaten für 12-14 Nusstangen:

2 Pkg. Blätterteig (2 x 275 g)
1 Eigelb und 1 EL Sahne zum Bestreichen

Nussfülle:

150 g geriebene Hasel,- oder Walnüsse bzw. eine Mischung
100 ml Milch
60 g Puderzucker
Jeweils 1 Msp. Zimt und Vanille

Glasur:

100 g Puderzucker
1,5 EL Milch, Wasser oder Zitronensaft



Zubereitung:

- 1) Vermischt die Walnüsse, den Puderzucker, Zimt und Vanille in einer Schüssel. Erhitzt die Milch und fügt sie hinzu. Rührt gut um, bis daraus eine schöne Paste geworden ist und lasst die Mischung auskühlen.
- 2) Nehmt den Blätterteig ca. 5 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank und heizt den Backofen auf 190 Grad O/U Hitze vor. Legt zwei Backbleche mit Backpapier aus.
- 3) Nehmt einen Blätterteig aus der Verpackung und rollt ihn vorsichtig auf. Verteilt darauf die ausgekühlte Nussfülle. Darüber legt ihr nun den zweiten, aufgerollten Blätterteig.
- 4) Schneidet den Teig von der kurzen Seite aus in 2,5-3,5 cm breite Streifen (ich nehme die Breite meines Lineals) und einen Pizzaschneider zur Hilfe. Ein Messer tut es natürlich auch. Sollte es euch passieren, dass die Streifen beim Herunterziehen kleben, schnappt euch das Papier mit den Streifen und stellt es für 10-15 min in den Kühlschrank. Dann wird der Blätterteig wieder fest und kann leichter bearbeitet werden.
- 5) Nehmt jeden Streifen und dreht ihn ein. Legt die Streifen mit Abstand zueinander aufs Backblech.
- 6) Verquirlt das Eigelb mit der Sahne und bestreicht die Streifen damit.
- 7) Backt sie bei 190 Grad ca. 13-15 min, bis sie goldgelb sind.
- 8) Nach dem Backen lasst ihr sie vollständig auskühlen. Bestreut sie mit Puderzucker oder bereitet die Glasur vor, indem ihr den Puderzucker mit der Milch vermischt. Ich fülle die Glasur gerne in einen Spritzbeutel um und schneide ein sehr kleines Loch hinein. So kann ich sie sauberer auftragen. Lasst die Stangerl samt Glasur vollständig trocknen und lagert sie am besten luftdicht verpackt im Kühlschrank.

Sastojci za 12-14 štanglica:

2 pak. lisnatog tijesta (2 x 275 g)
1 žumanjak i 1 kašika slatkog vrhnja

Fil od oraha:

150 g mljevenih oraha, lješnjaka ili mješavina
100 ml mlijeka
60 g šećera u prahu
na vrh noža cimeta i vanilije

Glazura:

100 g šećera u prahu
1,5 kašika mlijeka, vode ili soka od limuna



Priprema:

- 1) Pomiješajte orahe, šećer u prahu, cimet i vaniliju u jednoj zdjeli. Zagrijte mlijeko i dodajte u mješavinu sastojaka. Miješajte dok se ne stvori kremasti fil poput paste. Fil ostavite da se ohladi.
- 2) Jedno 5 min prije pripreme, izvadite lisnato tijesto iz frižidera. Zagrijte rernu na 190 stepeni gornji/donji grijači. Pripremite dva pleha od rerne i obložite ih pek papirom.
- 3) Izvadite lisnato tijesto iz pakovanja i oprezno otvorite. Premažite ga filom pa preklopite drugim lisnatim tijestom.
- 4) Tijesto počevši od kratke strane izrežite na trake od 2,5 do 3,5 cm debljine (ja koristim širinu lenjira i rezač za pizzu) mada može naravno i sa nožem. U slučaju da se trake lijepe za podlogu, uzmite papir na kojem leže i stavite ga skupa sa trakama u frižider na jedno 10-15 min kako bi se tijesto opet stvrdnulo. Tako ćete ga lakše obrađivati.
- 5) Uzmite svaku traku, uvrnite je nekoliko puta i redajte na pleh sa dovoljno razmaka.
- 6) Umutite žumanjak sa vrhnjem i premažite svaku od štanglica.
- 7) Pecite ih na 190 stepeni 13-15 min dok ne poprime zlatno žutu boju.
- 8) Nakon pečenja ih ostavite da se ohlade. Pospite ih šećerom u prahu ili pripremite glazuru tako što ćete mlijeko pomiješati sa šećerom u prahu. Najbolje je prebacite u špric kesicu. Urežite jako mali otvor pa pravite šare po štanglicama. Sačekajte da se glazura osuši pa ih servirajte. Držite ih najbolje u kutiji sa poklopcem u frižideru.