

Kongress-Stangerln

ca. 45 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spritzteig:

250 g weiche Butter
160 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g geschälte, feinst gemahlene Mandeln

Füllung:

heiße Erdbeermarmelade

Zum Tunken und Bestreuen:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Kokosette

1 Spritzteig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln unterheben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 5 cm lange Stangerln spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Füllung:

Die noch warmen Stangerln mit Marmelade zusammensetzen und erkalten lassen.

3 Zum Tunken und Bestreuen:

Die Stangerln in der erwärmten Glasur tunken. Kurz vor dem Erstarren der Glasur mit Kokosette bestreuen.