

Steirer Stangerln

etwa 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezieller Linzer Teig:

120 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
2 EL Rum
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
120 g gemahlene Kürbiskerne
120 g geriebene Kochschokolade
40 g gesiebttes glattes Mehl

Füllung:

heiße Preiselbeermarmelade

Zum Tunken:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Spezieller Linzer Teig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Rum und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Kürbiskerne mit Schokolade und Mehl mit dem Kochlöffel einrühren.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 6 cm lange Stangerln spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Füllung und zum Tunken:

Die erkalteten Stangerln mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Die Stangerln in der erwärmten Glasur tunken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Stangerln mit genügend Abstand aufspritzen, da sie auseinanderlaufen. Nach dem Backen auf dem Backblech erkalten lassen, da die Stangerln aufgrund der Zutaten sehr zart sind.