

Glasierte Kürbiskern-Anisstangerl



Gebäck

Rezeptart



40 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

75 Minuten Teigruhe/Backzeit



Zutaten für 40-45 Stück Portionen

200 ml lauwarme Milch
90-100 g Zucker
1 Pkg. Trockenhefe
90 g Butter
450 g Mehl Universal
1 TL Salz
1 TL Ingwerpulver
½ TL Anis gemahlen
Schale einer ½ Zitrone
1 Schuss Rum
25-30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zum Füllen/Bestreichen:

60 g gehackte steirische Kürbiskerne
2 TL Anis ganz
1 Ei
4 EL Puderzucker
nach Geschmack: 1/2 TL Zimt gemahlen

Zubereitung

Wasser mit Milch mischen, Zucker, Trockenhefe und Butter darin auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. Alles in der Küchenmaschine oder per Hand solange kneten bis der Teig Luftblasen bekommt, danach circa eine Stunde in einer großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt rasten lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Backrohr auf 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbiskerne hacken und mit Anis vermischen.

Teig in 2 Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln 0,5 cm dick zu 15 x 50 cm langen Rechtecken auswalken, Oberflächen mit zersprudelm Ei bestreichen und mit der Kürbiskern-Anismischung bestreuen. Teigflächen jeweils einfach zusammenklappen, mit einem scharfen Messer, entlang der kurzen Seite, in 1 cm dicke Streifen schneiden. Diese zu Stangerl drehen und auf ein Backblech geben. Stangerl mit dem restlichen Ei bestreichen circa 10 Minuten goldgelb backen.

Für die Zuckerglasur den Puderzucker mit wenigen Tropfen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten und nach dem Backen die noch warmen Stangerl damit bestreichen. Nach Geschmacksvorliebe kann der Glasur auch etwas gemahlener Zimt untergemischt werden.

Tipp: Die Stangerl schmecken frisch gebacken am besten. Ohne Glasur eignen sie sich auch zum Einfrieren (in diesem Fall die Glasur erst nach dem Auftauen auftragen).

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch