

Luftige zweifarbige Butterteig-Stangen

Zutaten

Für den Teig:

1/2 lMilch

1 WürfelHefe

3 ELZucker

100 mlwarmes Wasser

4 ELÖl

1 TLSalz

1 kgMehl

2 ELKakaopulver

Schale von 1 Orange

nach Geschmack Rosinen, Preiselbeeren, Nüsse, kandiertes Obst

Zum Bestreichen:

3 St.Eigelb

5 Pck.Vanillezucker

100 gButter

Außerdem:

500 mlWasser

200 gZucker

3 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

1/2 l Milch, 1 Würfel Hefe, Zucker, die Schale von 1 Orange, Öl, Wasser, Salz und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren. In die eine Hälfte das Kakaopulver untermengen und nochmal kneten. Man kann nach Belieben Rosinen, Preiselbeeren, Nüsse oder andere Zutaten mit in den Teig geben.

Die beiden Teigkugeln nochmal halbieren, so dass man quasi 2 dunkle und 2 helle Teigkugeln hat. Alle Teigkugeln an einem warmen Ort 15-30 Minuten aufgehen lassen.

Die Butter mit Eigelb und Vanillezucker verrühren.

Die Teigkugeln jeweils zu Plätzchen machen und mit der Butter-Eigelb-Vanillezucker-Creme bestreichen. Dann mit den Fingern rechteckige Platten daraus machen (die Butter in den Teig hineindrücken) und die Rechtecke aufrollen.

Jeweils eine dunkle und eine helle Rolle zu einer Stange zusammen flechten. Die Stangen auf ein Blech legen und in den

kalten Backofen schieben. Die Temperatur auf 180 °C stellen und die Stangen goldbraun backen. Während des Backens kann man sie mit dem selbstgemachten Sirup bestreichen (Wasser + Vanillezucker + Zucker).