



Nussstangerl

Zutaten:

- 2 Packungen veganen Blätterteig

Fülle:

- 100 g Haselnüsse - gemahlen
- 100 g Haselnüsse - gehackt
- 80 g Zucker
- 90 ml Pflanzendrink (z.B. Hafermilch)
- etw. Pflanzendrink zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für die Fülle alle Zutaten gut mischen
2. die erste Pkg. Blätterteig ausrollen und vollständig mit der Fülle bestreichen
3. die zweite Pkg. Blätterteig darauf legen
4. nun das Ganze mittig der Länge nach einschneiden und quer ca. 2 cm breite Streifen schneiden
5. Jeden Streifen in eine Spirale drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Pflanzenmilch bestreichen
6. ca. 30 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen