

# Nussstangerl

## Teig:

- 250 g Topfen
- 250 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

## Fülle:

- 125 ml Milch
- 200 g geriebene Nüsse
- 50 g Zucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch aufkochen, geriebene Nüsse und Zucker einrühren.

Den Teig rund ausrollen und mit einem Messer in acht Teile (Tortenstücke) teilen. Einen Löffel Fülle auf jedes Dreieck geben und aufrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei einpinseln. Mit geriebenen Nüssen oder Hagelzucker bestreuen.

Bei Heißluft 180° C, etwa 30 Minuten backen.

**Gutes Gelingen!**