

# Kürbiskernstangerl

Rezept für 16 Stück

## Zutaten:

500 g Weizenmehl  
5 g Salz  
1/2 Würfel Germ  
25 g Zucker  
300 ml lauwarme Milch  
50 g Butter  
Germteig zubereiten und 20 min. rasten lassen.

## Fülle:

150 g Kürbiskerne  
100 ml Milch  
25 g Brösel  
50 g Honig

## Zubereitung:

Teig ausrollen, Fülle drauf verteilen. Obere Hälfte auf die untere klappen. Spiralen drehen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit verquirltem Ei bestreichen. Heissluft, 190° Grad, ca. 15-20 min. backen.

