

## Schoggistängeli im Blätterteig HeLa Disentis von

Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Blätterteig quer in 10 ca 2,5 cm breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend, um je ein Schoggi-Stängeli wickeln, Enden gut andrücken.

Teig mit Eigelb bestreichen.

Haselnüsse und Zucker miteinander vermischen.

Stängeli mit der bestrichenen Seite im Haselnuss-Zucker wenden, auf das vorbereitete Blech legen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 20-25 Minuten backen. Heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

170 g Blätterteig	eckig, ausgewallt (25x42cm)
270 g Schoggistängeli	gekühlt 1Stück/Pers
0.6 Stück Eigelb	
25 g Haselnüsse	fein gehackt oder gemahlen
18 g Zucker	