

Salzstangerl

Zutaten: ½ kg Mehl
½ Packerl
Germ
Salz
1 Prise Zucker
7 dag Butter
ca. ¼ l Milch
Kümmel
Grobsalz
Butter

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben,
- Germ in das Mehl bröseln,
- Salz und Zucker dazu geben,
- Milch erwärmen und Butter darin auflösen,
- Milch-Buttergemisch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Mixers oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten,
- mit der Hand nachkneten und zu einer Kugel formen,
- Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, (doppelte Größe)
- Teig in vier Teile teilen, zu Kugeln formen und nochmals 20 min aufgehen lassen,
- Teigkugeln rund ausrollen und wie eine Torte in 8 gleich große Dreiecke schneiden,
- Teigdreiecke mit zerlassener Butter bestreichen und von der Breitseite her zu Stangerl einrollen,
- die Enden etwas in die Länge ziehen,
- Stangerl mit Wasser bestreichen und beliebig (Käse, Salz, Kümmel, Kürbiskerne...) bestreuen,
- Backblech mit Papier belegen und die Stangerl bei 180 Grad goldbraun backen;

Gutes Gelingen!