

Salzstangerl

von Gerti Heinrich

ZUTATEN:

1kg	glattes Mehl
500ml	Milch warm
1 Pkg	Germ (40g)
1 EL	Salz
1 TL	Zucker
¼ L	Öl
1 Pkg	Schlagobers
	Salz, Kümmel, Käse, Sesam zum Bestreuen



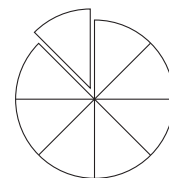
ZUBEREITUNG:

Dampfl machen:

Dazu Germ mit 1 Teelöffel Zucker, einer Prise Salz und 3 EL Milch verrühren und stehen lassen bis es aufgeht.

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Der Teig wird ungefähr doppelt so hoch.

Dann den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teilstück zu einer runden Kugel schleifen, ausrollen und 8 Teile ausschneiden (siehe Abbildung). Das Stangerl von unten her aufrollen, mit ganzem Ei bestreichen und mit Salz, Kümmel, Käse oder Sesam bestreuen.



Teig ausrollen und
in 8 Teile schneiden

Die fertigen Stangerl aufs Backblech legen und mit viel Dampf bei 210 Grad für 20 Minuten backen.

ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!

Silvia Heinrich