

Rezept 017 : Salzstangerl

Hinweis : Ergibt nach Adam Riese 40 Salzstangerl !!

Wenn Sie weniger machen wollen, die Mengenangaben entsprechend reduzieren !

Zutaten :

1 kg Mehl
40 g Hefe
250g Butter
1/2 bis 3/4 l Milch
Salz

Zum Bestreuen :

Salz
Kümmel (ganz)
eventuell Käse --> Käsestangerl
eventuell Sesam --> Sesamstangerl

Aus den Zutaten einen Hefeteig machen und in 4 Teile teilen; jeder Teil wird in 10 Stücke geschnitten und in Kugeln geformt.

Jede Kugel nun oval ausrollen und von oben nach unten einrollen.

Mit zerschlagenem Ei bestreichen, Salz und Kümmel (und/oder Käse bzw. Sesam) darüber streuen und bei 200°C backen.

Guten Geschmack !