

# Salzstangerl

Gibt man dem Teig genügend Zeit zum Aufgehen, gelingt das Rezept für die knusprigen Salzstangerl ganz sicher!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

800 g	Mehl (glatt)
30 g	Germ
2 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Öl
200 ml	Milch
220 ml	Wasser (warm)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Kümmel
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

## Zubereitung

1. Die **Salzstangerl** sind ganz einfach selbst zuzubereiten. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ zerbröckeln und mit dem Salz, Zucker, Öl, Wasser und der Milch in die Mulde geben.
2. Alles 5 Minuten lang verkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. An einem warmen Ort zugedeckt zu seinem doppelten Volumen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig in gleich große Portionen teilen und jedes Stück zu einem länglichen Oval ausrollen.
3. Von der Unterseite aus wieder aufrollen und dabei vorsichtig in die Breite ziehen, so dass die

typische Stangerlform entsteht. Die Stangerl auf ein (oder zwei) mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Eigelb einpinseln.

4. Mit Salz und Kümmel bestreuen. Auf den Boden des Backofens eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schüssel stellen und die Stangerl 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 185°C verringern und noch einmal für 10 Minuten fertig backen lassen.

## **Tipp**

Die Salzstangerl eignen sich hervorragend als Snack auf jeder Party.