

# SalzstangerIn

Die SalzstangerIn sind ein wunderbares Jausen Gebäck. Mit diesem einfachen Rezept wirst du deine Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 480)
1 Packung Trockengerm
1 TL <a href="#">Salz</a>
200 ml Milch
0.5 EL Schweineschmalz
50 g <a href="#">Butter</a>
grobes Salz (zum Bestreuen)
Kümmel (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Um die **SalzstangerIn** zuzubereiten das Mehl, Trockengerm und Salz in einer Rührschüssel

vermischen. Die Butter, Milch und Schweineschmalz ein wenig erwärmen und zur Mehlmischung geben. Einige Minuten lange zu einem Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz zirka 15 Minuten gehen lassen.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bemehlen und den Teig in zirka 70g schwere Stücke teilen und in Kugeln schleifen. Nochmals 15-20 Minuten gehen lassen.
3. Nun den Teig in längliche Ovale ausrollen, mit den Händen zu Stangen einrollen und etwas in die Länge ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen
4. Die Salzstangerln großzügig mit Wasser besprühen und nach Belieben mit grobem Salz und Kümmel bestreuen. Eine Schüssel mit Wasser in das Backrohr stellen, und die Stangerl zirka 25-30 Minuten goldgelb backen.

## Tipp