



Burgenländische Salzstangerl

Zutaten:

1 kg glattes Mehl
250 g Butter
1/2 L Vollmilch
1/8 L Rahm
1 Pkg. Hefe (42 g)
etwas lauwarmer Milch + etwas Zucker
4 TL Salz
versprudelttes Ei (zum Bestreichen)
Salz und Kümmel (zum Bestreuen)
ev. Pizzakäse
ev. Leberkäse in Scheiben

Zubereitung:

Milch langsam in einem Topf anwärmen.

Germ mit etwas lauwarmer Milch (vom Topf entnehmen) und etwas Zucker in einen größeren Becher geben, verrühren und aufgehen lassen.

Gewürfelte Butter in die warme Milch geben und langsam zerlassen (Achtung, darf nicht heiß werden!!!).

Mehl, die warme Milch mit Butter und Rahm in der Küchenmaschine kneten (Kneithaken).

Danach die aufgegangene Germ hinzufügen und alles gut durchkneten, bis der Teig schön glatt ist.

Zum Schluss das Salz hinzufügen und nochmals gut durchkneten.

Nun muss der Teig etwa 1/2 Stunde an einem warmen Ort "gehen".

3 Backbleche vorbereiten (mit Backpapier belegen).

Teig in 8 gleichmäßige Kugeln teilen und nochmals durchkneten, danach mit einem leicht feuchten Tuch abdecken.

Den 1. Teil rund auswalken und in 8 Dreiecke schneiden. Die einzelnen Teile an den Ecken einschlagen und schöne Stangerl formen.

Stangerl für Stangerl mit einem Abstand von ca. 2 cm auf das Backblech legen und dort nochmals aufgehen lassen.

Danach mit einem versprudelten Ei bestreichen mit Salz und Kümmel bestreuen.

Bei 200° O-U-Hitze backen. Inzwischen den nächsten Teil auswalken, Stangerl formen,...

Am Ende sollten sich herrliche 64 Stk. Salzstangerl ausgegangen sein. ;)

Einige Tipps zum Schluss:

1) Alternativ kann man die Stangerl auch mit Pizzakäse bestreuen.

- 2) Will man würzige Stangerl, könnte man den Teig auch mit feinen Scheiben Leberkäse belegen und diese mitwickeln.
- 3) Je gleichmäßiger die Dreiecke und je glatter der Teig, desto hübscher sind am Ende die Salzstangerl!
- 4) Sobald die Salzstangerl ausgekühlt sind, kann man sie einfrieren und je nach Bedarf nach Tagen bei etwa 150° wieder aufbacken.

Gutes Gelingen wünscht Maria Reumann