

# Salzstangerl

Einfach gemachte Hefe-Gebäckstangen bestreut mit Salz, Kümmel, Sesam und Mohn.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

60 g Butter

500 g Weizenmehl Type 550

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Salz

275 ml lauwarmes Wasser

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

1 Ei (Größe M)

Hagelsalz

Kümmelsamen

Sesam- und Mohnsamen

Schwarzkümmel

## 1 Hefeteig:

Butter zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Salz, Wasser und die zerlassene Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 5 Min. ruhen lassen.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen und in 6 Tortenstücke teilen. Jedes Tortenstück von der breiten Seite her zur Spitze hin aufrollen, dabei die beiden äußeren Spitzen nach außen hin aufrollen (Abb. 1). Die Stangen etwa 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.



#### 4 Bestreichen und Bestreuen:

Das Ei verschlagen und die Stangen damit bestreichen. Die Stangen mit Salz und beliebig mit Kümmel, Sesam, Mohn und/oder Schwarzkümmel bestreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 22 Min.**

Die Salzstangerl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder noch warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben können Sie die Salzstangerl vor dem Backen auch mit geriebenem Käse bestreuen.