



Benötigte Zutaten

Zutaten Salzstangerl

50 g Weizenmehl

1 TL Salz

7 dag Premium Teebutter

1/2 Becher Premium Sauerrahm

1/4 l Premium Alpenmilch

1 TL Brotgewürz

2 g Germ

1 Ei zum Bestreichen

Salz

Kümmel

Zutaten "Verliebtes Würstel"

1 Paar Frankfurter

2 Eier

etwas Fett zum Braten

Verliebtes Würstel

mit selbstgebackenen Salzstangerl

Anleitung

Zubereitung Salzstangerl

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in drei Teile teilen.
2. Jeden Teil kreisförmig ausrollen und anschließend achteln.
3. Die Teigstücke zu Stangerl zusammenrollen, mit Wasser bestreichen und gehen lassen.
4. Mit Ei bestreichen, Salz und Kümmel darauf streuen und bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung „Verliebtes Würstchen“

5. Die Frankfurter bis 2 cm vor Ende in der Mitte mit einem Messer einschneiden.
6. Nun die auseinandergeschnittenen Enden nach außen biegen, so dass die Innenseite der Frankfurter nach außen sieht.
7. Die Würstelenden mit einem Zahnstocher miteinander fixieren, so dass ein Herz entsteht. Den gleichen Vorgang mit dem zweiten Würstel wiederholen.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen.
9. Die zwei herzförmigen Würstel in die Pfanne legen und kurz anbraten lassen.
10. Nun je ein Ei über den Frankfurtern aufschlagen und wie ein Spiegelei stocken lassen.
11. Die verliebten Würstel mit Ei vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen und servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten