



## Benötigte Zutaten

250 ml **Premium Alpenmilch**

1 Würfel Germ (od. 1 Packung Trockengerm)

500 g Mehl

1 Salz

100 g Butter

1 Eigelb

1 EL **Premium Alpenmilch**

Salz (zum Bestreuen)

Kümmel (zum Bestreuen)

## Omas Salzstangerl

von Law of Baking

### Anleitung

1. Die Milch auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Sie darf jedoch nicht kochen, sondern nur lauwarm sein. Vom Herd nehmen und den Germ unterrühren. Solange stehen lassen, bis sich Bläschen bilden, dann ist das Dampf bereit zur weiteren Verarbeitung.
2. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. In diese Mulde das Dampf gießen.
3. Nun den Teig zu kneten beginnen und dabei Salz und Butter einarbeiten. Der Teig sollte geschmeidig sein und sich leicht vom Schüsselrand lösen
4. Den fertigen Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen; oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Danach den Teig in zwei Portionen teilen. Jeweils eine Hälfte zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Mit Hilfe eines Pizzaschneiders (oder Messer) den Kreis in 8 oder 16 gleichgroße Dreiecke schneiden.
7. Das Dreieck von der langen Kante her einrollen und auf den Backblechen verteilen.
8. Zum Schluss das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Salzstangerl damit bestreichen. Mit Salz und Kümmel bestreuen und für weitere 30 min. gehen lassen.
9. Währenddessen den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft, solltet ihr mehrere Backbleche gleichzeitig in den Ofen schieben wollen) vorheizen.
10. Nachdem die Salzstangerl erneut aufgegangen sind, diese im vorgeheizten Ofen 15-20 min. backen oder bis sie schön goldgelb sind.

Tipp: Wer Trockengerm benutzt, braucht kein Dampf machen. Hier dann die Trockengerm zum Mehl in die Schüssel geben und die lauwarme Milch direkt darüber gießen.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
Kevin Buch von [lawofbaking.com](http://lawofbaking.com)