



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
200 ml	Premium Alpenmilch
100 ml	Wasser
1 Pkg.	Trockengerm
10 g	Salz
40 g	Premium Teebutter

Nikolausstäbe aus Germteig

Nur mehr eine Woche, dann kommt der Nikolaus. Und deshalb bäckt Iris Köck in „Essen in Salzburg“ passend zu dem Anlass Nikolausstäbe aus Germteig zum Selberraschen oder Verschenken.

Anleitung

1. Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
2. Mehl mit Wasser, Milch, Germ, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten und ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Danach Teigrollen formen (ca. 14 Stück gehen sich bei dieser Teigmenge aus) und zu einem Nikolausstab drehen.
4. Auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen und mit Salz, Körnern, Mohn, Kümmel oder getrockneten Kräutern bestreuen.
5. Bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen – und zum Nikolaus-Frühstück verspeisen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten