



## 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 "Verliebttes Würstel"

1 Paar Frankfurter

2 Eier

etwas Fett zum Braten

## Verliebttes 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 „Verliebttes 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 Spigeelei stocken lassen.
11. Die verliebten Würstel mit Ei vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen und servieren.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten