



SALZSTANGERL MIT LIPTAUER-AUFSTRICH SALZSTANGERL



ZUTATEN

30 g Butter
570 ml lauwarmes Wasser
1 kg glattes Mehl
20 g Backmalz
20 g feines Salz
20 g Germ
Grobes Salz zum Bestreuen
1 Prise Kümmel

ZUBEREITUNG

Butter, Wasser, Mehl, Backmalz, Salz und **Germ** in eine Schüssel geben. Alles gut durchkneten und **20 Minuten rasten** lassen.

Den **Teig** in **10 Stücke** teilen und daraus **Kugeln formen**. Die Kugeln noch einmal **10 Minuten ruhen** lassen.

Währenddessen ein **Backblech vorbereiten** und das **Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen**.

Die **Teigkugeln** mit einem Holzstab oder Nudelholz **oval ausrollen**. Danach die Teigfladen **zu Stangerln einrollen** und mit dem **Teigzipfel nach unten** auf ein **Backblech legen**.

Die Stangerl mit **Wasser besprühen** und mit grobem **Salz** und **Kümmel bestreuen**.

Nach etwa **20 Minuten Backzeit** sind die Salzstangerl fertig.

Tipp: Ein paar **Eiswürfel im Backrohr** sorgen für Dampf – so werden die Salzstangerl besonders **knusprig**.



SALZSTANGERL MIT LIPTAUER-AUFSTRICH LIPTAUER-AUFSTRICH



ZUTATEN

100 g Butter
 250 g Speisetopfen
 3 Esslöffel Sauerrahm
 1 Zwiebel
 2–3 Essiggurken
 ½ TL Senf
 1–2 TL Paprikapulver
 Salz und Pfeffer
 1 Prise Kümmel
 10 Kapern (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Butter, Topfen, Sauerrahm und **Senf cremig rühren**. **Zwiebel** und **Essiggurken klein schneiden** und **unterheben**. Mit **Salz, Pfeffer, Paprikapulver** und **Kümmel** würzen. Optional können fein gehackte **Kapern** ergänzt werden.

FERTIG!

Die frischen Salzstangerl mit dem Liptauer bestreichen und genießen.
Mahlzeit und viele Grüße aus der Küche.