

Burgenländische Salzstangerl



1 kg Mehl (glatt)
1/2 l Milch
2 Pkg. Trockengerm
180 g Thea
1 EL Schmalz
1 TL Salz
1 Stk. Ei
1 EL Milch
Salz (grobes)
Kümmel

Zubereitung:

1. Für die burgenländischen **Salzstangerl** Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Anschließend Thea und Schmalz zergehen lassen. Trockengerm in die Milch einrühren und Milch dazugießen.
2. Die Milchmischung zum Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1/2 Stunde rasten lassen.
3. Anschließend den Teig in 8 Teile teilen. Jeden Teigteil rund ausrollen und in 4 Teile schneiden. Anschließend jedes Teil von der breiten Seite her zu Salzstangerl einrollen und gehen lassen.
4. Vor dem Backen mit zersprudelm Ei und 1 EL Milch bestreichen. Mit groben Salz und Kümmel bestreuen und die **Salzstangerl** bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Tipp:

Schmecken auch sehr gut, wenn man für die **Salzstangerl** noch Schinkelwürfel als Fülle miteinrollt.