

Vorspeise:

Moststangerl mit Salat

(Vorschlag – dazu Blattsalat mit Birne und Nüsse)

Zutaten für 4 Portionen

500 g Dinkelfeinmehl (Type 700 oder 1000)

50 g Butter

Prise Zucker

30 g Germ

1 TL Salz

0,3 Liter Most

Zum Bestreuen:

Anis

Mohn

Sesam

Grobsalz

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. ½ Stunde rasten lassen. Teig nochmals durchkneten und kleine Stücke abschneiden. Diese zu Kugeln schleifen, ausrollen und zu Stangerln formen. Auf ein vorbereitetes Blech legen und zugedeckt nochmals gehen lassen (ca. 15 Minuten). Vor dem Backen mit Most bestreichen und nach Belieben mit Mohn etc. bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 12-15 Minuten backen.

Mostvorschlag:

Most leicht

Mischling-Most

trocken