

Eingeschenkt

Moststangerl mit Salat

Für 4 Personen

Zutaten

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.

Dazu wird ein Blattsalat mit Birnen und Nüssen empfohlen.

Mostvorschlag:

Most leicht
Mischling-Most
trocken