

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)

Knusperstangerl

Köchin: Elisabeth Lust-Sauberer

Zutaten für ca 30 Stangerl

Teig:

- 200 g Milch
- 170 g Wasser
- 250 g Weizenmehl 700
- 250 g Dinkelmehl
- 10 g Salz
- 1 TL Honig
- 10 g Germ
- Roggenmehl zu Ausformen
- Zum Bestreuen: Käse und getrocknete Kräuter

Zubereitung:

Zutaten gut verrühren und ca. 30 min rasten lassen.

Teig rechteckig ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Dann mit Wasser besprühen und mit Käse und getrockneten Kräutern bestreuen, gegengleich einrollen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad mit Dampf backen.