

# KRÄUTERSTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 16 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



in Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com)

## Zubereitung

- 1 Milch und Wasser in eine Schüssel geben. Mehl, zimmerwarme Butter, Salz und Germ dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Germteig weiterverarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

### ALLE INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG EINES GERMTEIGS FINDEST DU HIER

<https://www.backenmitchristina.at/blog/germteig-der-unkomplizierte-alleskoenner/>

- 2 Danach in Stücke mit 50 g teilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln für ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Jede Kugel zu einem 30 cm langen Stangerl ausrollen und mit dem Gemisch aus weicher Butter und Kräutern bestreichen.
- 4 Die Stangerl noch einmal 10 Minuten rasten lassen und dann bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 15 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 20 STANGERL

#### TEIG

- 250 g lauwarmes Wasser
- 40 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl
- 60 g zimmerwarme Butter
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ

#### ZUM BESTREUEN

- Butter zum Bestreichen
- Kräuter der Saison