

KRÄUTERSTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 15 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