



Salzstangerl mit Schinkenfüllung

Zubereitung

Backrohr auf 200° C vorheizen. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig nochmals gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Quadrate (12x12cm) schneiden.

Für die Füllung Champignons und kleingeschnittene Zwiebel in Öl anrösten. Schinken und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auskühlen lassen.

Die Quadrate diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen. Die Dreiecke füllen und von der Breitseite einrollen.

Die Stangerln auf ein befettetes Backblech legen. Dotter und Milch versprudeln und die Stangerln damit bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

Die Stangerln nochmals mit Dottermilch bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 25 Min. backen.

Das Foto stammt von BONAfamilie-Fan Christine Karlsberger.

Zutaten

Für ca. 18 Stück

Für den Germteig:

520 g glattes Mehl

1 Pkg. Germ

½ KL Salz

½ KL gemahlener Kümmel

1 Ei

¼ l lauwarme Milch

40 g BONA Öl

Für die Schinkenfüllung:

80 g klein geschnittene Champignons

1 kleine Zwiebel

1 EL BONA Öl

250 g Schinkenwürfel

2 EL fein gehackte Petersilie

etwas Salz

etwas Pfeffer

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Dotter

1 EL Milch

etwas grobes Salz

etwas Kümmel