

Sieders Salzstangen

So macht man die Sulzer Salzsiederstangen aber Vorsicht, gut verstecken, die sind schneller weg als man sie gebacken hat ...

auf Facebook teilen



VORBEREITUNGSZEIT

20 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Min.

RUHEZEIT

45 Min.

ARBEITSZEIT

1 Std. 30 Min.



GERICHT

Hauptgericht

LAND & REGION

Schwäbisch

PORTIONEN

1 Portion



KALORIEN

3194 kcal

EQUIPMENT

- Schüssele
- Rührlöffle
- Gschirrdiachle
- Backrädle oder Messerle
- a kloine Woag oder a Messbecherle

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 TL Sulzer Sohle (Meersalz tuts au)
- 125 g Margarine
- 35 g Schmalz vo da Sau oder da Gans
- 350 ml Milch
- 25 g Hefe
- 1 Eigelb
- Grobes Salz (Hagelsalz / Brezelsalz)
- Kümmel

ANLEITUNGEN

1. Mehl, Salz, Margarine, Schmalz, Milch und Hefe zom a Hefedeig verschaffa. Jetzt will der 30 Minudda mol sei Ruah.
2. Den Deig auswälla, mit ma Rädle Stanga rädla on die zwoi Enda gegaanander zwirbla
3. Jetzt des gelbe vom Ei driaber ond des grobe Salz und da Kümmel oba druff.
4. Der Deig will nochamol 15 Min nix von dir wissa und sei Ruh

5. Dein Backofen feiersch solang uf 175 Grad ei und backsch die Stanga ogfähr 25 Minudda.



KEYWORD
Salzstangen