

Baton salé / Stangen

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

ca.40 Stück

Dauer:

30 Minuten

Garzeit:

12 min

Kategorie:

Kleingebäck

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 300 g Mehl, (Weizen od. Dinkel oder gemischt)
- 100g Butter oder Margarine, geschmolzen
- 2 knappe TL Salz
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 75 ml lauwarmes Wasser
- nach Belieben Sesam, Schwarzkümmel , grobes Salz zum Wälzen

Anleitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, dann das zerlassene Fett zugeben und unterrühren. Jetzt das Wasser zugeben und mit der Hand verkneten. Der Teig soll relativ fest sein und ist recht zäh.

Den Teig nach und nach zu ca. 8mm dicken Stangen rollen (etwa wie Grissinis, allerdings bedenken, dass sie beim Backen noch ein wenig aufgehen). Wenn nötig die Hände mit ganz wenig Fett benetzen. Achte darauf, dass die Enden nicht spitz zulaufen, sonst werden sie beim Backen zu dunkel. Am Ende noch in wenig Salz, etwas Schwarzkümmel und/oder Sesam wälzen. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen und die Stangen 12 min backen, sie sollen leicht braun werden.

Bilder

Die Stangen haben wir in Ägypten kennengelernt. Unser Führer hat sie im Bus verteilt um uns bei Laune zu halten Sie sind wunderbar für zwischendurch, zum Knabbern oder mit einem Dip für eine Party.

Quelle

Ursel

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/baton_sale/index?rev=1678299549

Last update: **2023/03/08 19:19**

