

Rezept Bierstangen



Für etwa 16-18 Stangen benötigt ihr:	Zum Bestreichen & Bestreuen benötigt ihr:
200g Butter	2 Eigelb
1 Würfel Hefe	nach Belieben:
350ml Milch	Mohn & Sesam
700g Mehl	Käse
1 TL Salz	Röstzwiebeln
etwas Muskatnuss	

Zunächst die Butter im Topf erwärmen, Hefe und Milch hinzugeben und erneut erwärmen und umrühren.

Mehl, Salz und Muskatnuss hinzugeben und alles mit der Hand oder Knethaken zu einem Teig kneten. Diesen in eine Schüssel umbetten und abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Nun 16-18 gleich große Stangen rollen und auf einem Backblech auslegen. Hierbei bitte auf ausreichend Abstand achten!

Im Anschluß die Stangen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit Sesam, Mohn oder Käse

bestreuen. Wer es gerne rustikal mag, kann auch Röstzwiebeln in den Teig einkneten und dann die Stangen formen und mit Eigelb bestreichen.

Die Bierstangen werden anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten gebacken.

Dazu reichen wir unser selbst gemachtes Obatzda... Lecker!

Wir wünschen guten Appetit!