

Bärlauchstangerl

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Germ
- 1 TL Zucker
- 150 ml Wasser
- Bärlauch (nach Geschmack)

Zubereitung:

Alle Zutaten und den grob geschnittenen Bärlauch zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Anschließend Stücke zu je 60 g auswiegen und Stangen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Wasser besprühen und mit Mehl bestäuben.

Bei Heißluft 200° C, ca. 20 Minuten backen.

