

# Speckstangerl

## Zutaten:

500 g Mehl  
1/2 Würfel Germ  
60 g warme Butter  
1 TL Zucker  
1 EL Salz  
250 ml Milch

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. 1/2 Stunde rasten lassen. Danach Teig in 75g Stücke auswiegen. Jeweils oval auswalken und eine Scheibe Speck darauflegen. Danach wieder zu einer "Stange" aufrollen. Mit grobem Meersalz bestreuen.

Heißluft, 200° Grad, ca. 20 min. backen!

