

Laugenstangen

Zutaten

500 g Mehl

1 Teelöffel Salz

1 – 2 Eier

4 Esslöffel Öl

40 G Margarine

1 Würfel Hefe mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker vermischen

$\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser

Zubereitung

Alles miteinander vermischen und den Hefeteig gehen lassen

Den Teig in ca. 1 cm dicke Röllchen verarbeiten und mit einem $\frac{1}{8}$ l Wasser und einem Teelöffel Salz bestreichen. Anschließend die Stangen mit grobem Salz bestreuen.

10 – 15 Minuten im Umluft - Backofen bei 180° Backen