



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Butterstängeli (zum Apéro oder zwischendurch)

Zutaten für ca. 15 Stück

500 g Halbweissmehl (oder ½ Vollkorn, ½ Halbweiss)

½ Würfel Hefe

180 g Butter

10 g Salz

2 dl lauwarme Milch

etwas Pfeffer, Muskat

etwas Milch und Ei zum Bestreichen

Sesam, Mohn, grobes Salz, Kümmel, Käse je nach Geschmack

Zubereitung

Hefe mit Milch anrühren und mit der weichen Butter zum Mehl geben und zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. 30 Min. gehen lassen. Danach Stücke zu ca. 50 g abwägen und zu Stangen von ca. 25 cm Länge formen. Nochmals etwa 15 Min. ruhen lassen.

Die Milch mit dem Ei verquirlen und die Stangen 2 mal damit einstreichen. Mit Sesam, Mohn, Kümmel, Käse etc. bestreuen.

Backen

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Min. bei etwa 220 °.

Schmecken leicht warm am besten. Bleiben in einer Blechbüchse einige Zeit haltbar.