

# Kochen mit Elfriede

## Speckstangen

### Zutaten für den Germteig:

Für ca. 10 Stk.

250 g Einkornmehl (oder Vollkornmehl), 250 g Weizenmehl, 1 TL Salz, 15 g Germ, 1 Prise Zucker, 1 Messersp. gemahlener Kümmel, 50 g weiche Butter, ca. 250 -300 ml lauwarme Milch

### Zutaten für die Fülle:

140 g Topfen, 1-2 EL Sauerrahm, Salz, Kräutersalz, 1-2 EL feingehackter Bärlauch, ca. 20 dünne Speckscheiben, geriebener Käse und Sesam zum Bestreuen

### Zubereitung:

Für den Germteig die verschiedenen Mehle in eine Schüssel geben. Salz, Zucker, Kümmel und die weiche Butter dazugeben. Die Germ in der Lauwarmen Milch auflösen und dazugeben. Mit dem Knethacken zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Für die Fülle den Topfen mit dem Sauerrahm glatt verrühren und die Gewürze und den Bärlauch dazugeben.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und 10 gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 20 cm. Lang und etwa 10 cm breit ausrollen. Mit Fülle bestreichen und mit jeweils 2 Speckscheiben belegen.

Die Teiglinge von der langen Seite her zur Mitte hin einrollen, den Strang längs halbieren und beide Teile kordelartig verdrehen.

Die Zöpfe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit Wasser bepinseln und mit Sesam oder geriebenen Käse bestreuen.

Bei 200° C (Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten zu schöner Farbe backen.

**Tipp:** Den Germteig kann man auch über Nacht kühl stellen und gehen lassen.

Am nächsten Tag vor der Verarbeitung einige Zeit in der warmen Küche gehen lassen.

