

# Speck-Zwiebel Stangen

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten:

- 300g Bier
- $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe
- 10g Zucker
- 550g Weizenmehl (550er) oder Dinkelmehl (630er)
- 150g Röstzwiebeln (getrocknet)
- $\frac{1}{2}$  TL Cayenne Pfeffer
- 1TL Rosmarin (getrocknet, gehackt)
- 2 Spritzer Worcester- Sauce (optional)
- 16 Scheiben Frühstücksbacon

## Zubereitung:

Bier, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./ 37\* C Grad/ Stufe 2 auflösen.  
Mehl, Salz, Röstzwiebeln und Gewürze hinzufügen und 3 Min./ Teigknetstufe vermengen.

Den Teig 30 Minuten im Mixtopf ruhen lassen.

Den Teig in 16 Stücke (à ca. 65g) teilen und auf der Backmatte zu Rollen mit ca 1cm Durchmesser formen.

Jeweils eine Baconscheibe auf eine Rolle legen und die Enden entgegengesetzt verdrehen, dass eine Art Spirale entsteht. Die Teigspiralen auf den Stein legen und nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 220\* Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Stangen für ca. 15-20 Minuten backen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

**Tipp:** Die 16 Stangen müssen in zwei Schritten zu jeweils 8 Stangen abgebacken werden. Entweder mit 2 Steinen gleichzeitig auf 200\*C Grad Umluft oder nachdem der erste Stein etwas abgekühlt ist noch einmal auf 220\*C Grad Ober-Unterhitze.



## **Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de) [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)