

## Stollen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren  
Teige  
Österreich.  
Heißoderkal

200 g Mehl, glatt  
1 Ei, (nicht notw. bei gutem  
- Mehl)  
20 g Öl

Aus allen Zutaten mit Salz und ca 1/16 l lauwarmem Wasser auf unbemehltem Brett einen halbweichen Teig machen. Wenn sich der Teig von Händen und Brett löst und glatt geworden ist, auf ein bemehltes Brett geben, die Oberfläche mit Öl bestreichen. Etwa 30 Minuten rasten lassen. Dann den Teig auf bemehltem Strudeltuch zu einem rechteckigen Fleck ausrollen und nach allen Seiten mit der Hand so dünn wie möglich ausziehen. Man greift dazu mit dem bemehlten Rücken der einen Hand unter den Teig, beginnt mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkanten vorsichtig zu ziehen. Der Teig muß papierdünn werden und über die Kanten des Tisches gespannt sein.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.493