

# Speck-Zwiebel-Stangerln

ca. 13 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)  
Wasser

### Zum Bestreuen:

120 g fein gewürfelter Speck  
1 fein gehackte Zwiebel

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch  
1 Prise Salz

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Teig entrollen und mit Wasser leicht bestreichen. Die Hälfte des Specks und der Zwiebeln aufstreuen.

## 2 Den Teig der Länge nach falten, in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und zu Stangerln drehen. Die Stangerln ca. 10 Min. rasten lassen.

## 3 Ei mit Milch und Salz versprudeln, die Stangerln damit bestreichen und mit übrigem Speck und Zwiebeln bestreuen. Die Stangerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**