

# Frohe Ostern?

Easy. 

## LIEBE LESER:INNEN,

Der Frühling ist da, zarte, kleine Knospen recken sich der Sonne entgegen – und erfreuen unsere Herzen. In den letzten zwei Jahren haben wir von Bad Ischler fleißig neue Setzlinge gezogen – um die Welt noch ein bisschen bunter zu machen. Neugierig? Dann macht euch auf die Suche... ein kleiner Tipp: nach Ostern könntet ihr in den Märkten von Spar, Eurospar und Interspar im Gewürzregal eventuell bald fündig werden...



## BAD ISCHLER Gewinnspiel

Unsere BAD ISCHLER Natursalz Kräutersalze sind nicht nur nett anzuschauen, sie schmecken auch ganz fantastisch. Deshalb haben wir für euch in unserem Kochbuch **4 Jahreszeiten mit BAD ISCHLER** saisonale Rezepte mit BAD ISCHLER Natursalz und BAD ISCHLER Salzzart gesammelt. Unser Kochbuch kann übrigens stehen und es macht sich ganz ausgezeichnet als Küchendeko – mit Stil, versteht sich.

Ab Mai ist unser Kochbuch im Webshop und in den vier Shops der Salzwelten erhältlich. Ihr könnt aber schon vorab ein Exemplar gewinnen: Einfach Ostergeschenke bei uns im Webshop einkaufen und ein Kochbuch samt BAD ISCHLER Natursalz Sortiment gewinnen 😊

[Zum Webshop](#)

## Salzstangerl mit Mehlguss



Was wurde über die mythologisch aufgeladene Symbiose von Brot und Salz nicht schon alles geschrieben. Dem haben wir nichts hinzuzufügen. Außer das folgende Rezept für 10 bis 12 Salzstangerl – ideal für die Osterjause!

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

250 g Milch  
1 TL Zucker  
1 Würfel frische Germ  
500 g Mehl  
80 g Crème fraîche, Joghurt oder Topfen  
3 EL Öl  
1 ½ TL BAD ISCHLER Natursalz  
1 EL Öl

#### Für den Mehlguss:

2 EL Milch  
3 EL Mehl  
1 EL BAD ISCHLER Natursalz  
60 g Wasser

### ZUBEREITUNG

1 TL Zucker und 1 Germ in 250 g lauwarmen Milch auflösen. 500 g Mehl, 80 g Crème fraîche, 3 EL Öl und 1 1/2 TL BAD ISCHLER Natursalz in eine Schüssel mit Zucker-Germ-Milch-Gemisch zu einem geschmeidigen, aber nicht zu lockeren Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht bemehlen und abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig in 10 bis 12 gleich große Stücke teilen und mit dem Nudelholz zu einer langen, ovalen Zunge ausrollen. Nun der Länge (sehen dann ähnlich wie Croissants aus) oder der Breite nach (dann sind es Stangerln) aufrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und alle Teiglinge mit einem Gemisch aus 1 EL Öl und 2 EL Milch bestreichen. In den vorgeheizten Ofen schieben und 15 bis 17 Minuten backen.

Den Mehlguss aus 3 EL Mehl, 1 TL Salz und 60 bis 80 g Wasser vorbereiten. Der Guss darf nicht zu dickflüssig, aber auch nicht zu dünn sein. Nach der Backzeit das Blech rausholen, die Weckerl mit dem Mehlguss bestreichen und für weitere 3 Minuten backen, ggf. bei offener Tür, je nachdem, wie weit sie schon sind. Den Ofen kann man ruhig schon ausschalten.

Die Weckerl schmecken am besten noch warm mit Butter, frischen Kräutern und ein paar Flocken BAD ISCHLER Salzzart.