

KÄSESTANGERL

★★★★★ 5 bei 257 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



1h 20 min



Kleingebäck-Teig



Heißluft



210 Grad



20 min

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, Germ und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Dann den Teig in 10 gleich große Stücke aufteilen, zu runden Kugeln schleifen und diese mindestens 5 Minuten rasten lassen.
- 3** Die Kugeln oval ausrollen, dann den unteren Rand etwas auseinanderziehen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder mit einem Gegenstand ein wenig beschweren.
- 4** Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und in einer Mischung aus geriebenem Käse und Kürbiskernen wälzen.
- 5** Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 10 KÄSESTANGERL

TEIG

290 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
20 g	zimmerwarme Butter
10 g	frische Germ

BELAG

100 g	geriebener Käse
30 g	gehackte Kürbiskerne