

KÄSESTANGERL

★★★★★ 5 bei 257 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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