KÄSESTANGERL

5 bei 271 Bewertungen

1 h 20 min

Kleingebäck -Teig

Heißluft

210 Grad

20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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