

KÄSESTANGERL

★★★★★ 5 bei 266 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Kleingebäck-
Teig



Heißluft



210 Grad



20 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-t-eig/>)) 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