

KNUSPERSTANGERL – BERGKÄSE TRIFFT KÜRBISKERN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in zwei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Jede Kugel rechteckig (ca. 15 x 30 cm) ausrollen. Die eine Hälfte mit Wasser besprühen (damit die Fülle etwas haften bleibt) und anschließend die Fülle (=Mischung aus den Kürbiskernen und Bergkäse) darauf streuen. Die zweite Teighälfte drauflegen und mit einem Nudelholz etwas festdrücken.
- 3 Jetzt in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und diese eindrehen. Die Stangerl mit Wasser besprühen und mit dem groben Salz bestreuen. Anschließend die Stangerl etwas rasten lassen und dann bei 210 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 25 STANGERL

TEIG

- 200 g lauwarme Milch
- 100 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter
- 10 g Salz

FÜLLE

- 75 g grob gehackte Kürbiskerne
- 75 g fein geriebener Bergkäse
- grobess Salz zum Bestreuen