KÄSE-KÜRBIS-STANGERL

4.9 bei 80 Bewertungen

1 h 30 min | Pikanter Germteig | Heißluft | 210 Grad | 15 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen 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) daraufstreuen. Die zweite Teighälfte darauflegen 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 etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) 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

ZUM BESTREUEN

grobes Salz