

MINI-KNUSPERKÄSESTANGERL



★★★★★ 4.9 bei 102 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Käse, Salz, Germ und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in 40 g-Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln nochmals für ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 3 Die Kugeln zu länglichen Stangerl weiterverarbeiten, mit Wasser besprühen und dick mit Käse bestreuen.
- 4 Die Stangerl noch etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) und dann im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 10-15 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 15 STANGERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
40 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
60 g	zimmerwarme Butter
40 g	geriebener Käse
10 g	Salz
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

geriebener Käse