

MINI-KNUSPERKÄSESTANGERL



★★★★★ 4.9 bei 102 Bewertungen



1h 30 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



10 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<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