

# MINI-KNUSPERKÄSESTANGERL



★★★★★ 4.9 bei 102 Bewertungen



1 h 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	lauwarne 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