MINI-KNUSPERKÄSESTANGERL

4.9 bei 101 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 10 min

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