

MINI KNUSPERKÄSESTANGERL

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 59 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Danach den Teig in Stücke à ca. 40 g teilen und die Stücke zu Kugeln schleifen. Die Kugeln für ca. 10 min rasten lassen.
- 3 Jetzt jede Kugel zu einem Stangerl weiterverarbeiten, jedes Stangerl mit Wasser besprühen und dick mit Käse bestreuen.
- 4 Die Stangerl noch etwas rasten lassen und dann bei 220 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 10 – 15 min mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 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