

SCHINKEN-KÄSE-STANGERL

★★★★★ 4.8 bei 27 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Hier gibt es mal wieder ein Rezept für ein pikantes Gebäck, das sich ideal zur Vormittagsjause oder auch als Snack für zwischendurch eignet!

Für die Füllung kann man eigentlich sehr vieles verwenden, angefangen von Schinken und Käse bis hin zu Speck ist alles möglich. Jeder darf hier seiner Fantasie freien Lauf lassen!

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den fertigen Teig zugedeckt für ca. 20 Minute rasten lassen.
- 2 Danach ca 25×60 cm groß ausrollen, die Hälfte mit der Fülle bestreichen. Ich habe etwas Paprika (ca. 1/4 – das war bei mir reine Resteverwertung?), 100 g Schinken und 100 g geriebenen Käse verwendet. Frische Kräuter dürfen natürlich nicht fehlen. Dann vermischt man das alles und gibt ganz wenig Creme fraîche oder Sauerrahm dazu.
- 3 Nun die andere Hälfte daraufklappen und mit dem Nudelholz gut festdrücken. In ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, eindrehen und die Stangerl mit Ei bestreichen. Danach etwas rasten lassen und bei 210 Grad ca. 15 min backen.



Möchte man einen gefüllten Zopf flechten, dann nimmt man einfach 3 oder 4 der Streifen und macht sich ans Flechten – im Nu hat man dann einen kleinen, dafür aber tollen gefüllten Zopf!



Zutaten

TEIG

- 180 g lauwarme Milch
- 120 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 700
- 60 g zimmerwarme Butter
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Germ (=1/4 Würfel Germ)