

# SCHINKEN-KÄSE-STANGERL



★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen



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 wunderbar Reste verwerten. Schinken, Käse, Speck, jegliches Gemüse: Jeder darf hier seiner Fantasie freien Lauf lassen!

## Zubereitung

**1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, [Backmalz](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/>), Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. Falls der Teig mit [Weizenmehl](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700-mehlpaket-2/>) zubereitet wird, dann soll er ca 10 Minuten lang zu einem glatten Teig geknetet werden. (Falls ihr [Dinkelmehl](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/>) verwendet, dann reicht eine Knetzeit von 5 Minuten vollkommen aus) Den Teig danach ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

**2** Den Teig rechteckig (ca. 25x60 cm) ausrollen, die untere Hälfte mit Frischkäse bestreichen und danach mit würfelig geschnittenem, Schinken, Paprika und Käse bestreuen. Nun die obere Hälfte über die Fülle klappen und mit dem Nudelholz etwas festdrücken. Den Teig dann nochmal ca 5 Minuten rasten lassen, dann lassen sich die Stangerl danach besser eindrehen, da der Teig nicht so unter Spannung steht.

Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, eindrehen und mit Wasser besprühen.

## Zutaten

### FÜR CA 25 STANGERL

#### TEIG

- 120 g lauwarme Milch
- 180 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700 / Dinkelmehl 900
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 20 g zimmerwarme Butter
- 10 g frische Germ

#### FÜLLE

- 150 g fein geschnittener Schinken
- 150 g geriebener Käse
- 0.5 Paprika (in kleine Würfel geschnitten)
- 26 g Frischkäse
- frische Kräuter nach Belieben

3

Die Stangerl auf ein mit Backpapier

(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dauerbackfolie/>) belegtes Backblech geben, noch etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) und danach bei 210 Grad ca. 15 Minuten backen.



Man kann auch Mini-Zöpfe machen. Dafür einfach 3 oder 4 der Streifen zu Zöpfen flechten – im Nu hat man einen besonders schönen Snack gezaubert.