

KÄSE-KÜRBIS-STANGERL

★★★★★ 4.9 bei 71 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die lauwarml Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in zwei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Jede Kugel rechteckig (ca. 15 x 30 cm) ausrollen. Die eine Hälfte mit Wasser besprühen (damit die Fülle etwas haften bleibt) und anschließend die Fülle (= Mischung aus den Kürbiskernen und Bergkäse) daraufstreuen. Die zweite Teighälfte darauflegen und mit einem Nudelholz etwas festdrücken.
- 3** Jetzt in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und diese eindrehen. Die Stangerl mit Wasser besprühen und mit dem groben Salz bestreuen. Anschließend etwas rasten lassen (ca. 10 Minuten) und dann bei 210 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 25 STANGERL

TEIG

- 200 g lauwarml Milch
- 100 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter
- 10 g Salz

FÜLLE

- 75 g grob gehackte Kürbiskerne
- 75 g fein geriebener Bergkäse

ZUM BESTREUEN

- grobes Salz