

MINI-KNUSPERKÄSESTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 100 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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