



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Alpenmilch (lauwarm)
40 g	Wasser (lauwarm)
500 g	Weizenmehl (700)
60 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
40 g	Premium Heujuwel (gerieben)
10 g	Salz
10 g	Germ
1	Ei (zum Bestreichen)

Knusperkäsestangerl

Anleitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu Milch und Wasser in eine Schüssel geben, Mehl, Salz, Butter, geriebener Käse und Germ dazugeben und zu eine Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
3. Danach den Teig in Stücke à 40 g teilen und die Stücke zu Kugeln schleifen. Die Kugeln für ca. 10 min rasten lassen
4. Jetzt jede Kugel zu einem Stangerl weiterverarbeiten und jedes Stangerl mit Ei bestreichen und mit Käse bestreuen.
5. Etwas rasten lassen und dann bei 220 Grad ca. 10 – 15 min backen.



Ein Rezept von backenmitchristina.at