

# Knusprige Kürbiskernstangerln mit Käse



**Gebäck**

Rezeptart



**30 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

Backzeit: 20 Minuten



## Zutaten für 4 Portionen

450 g Weizenmehl Type 700  
50 g Kürbiskernmehl  
30 g Germ  
2 EL Kürbiskernöl  
10 g Salz  
300 ml Mineralwasser

1 Ei  
Käse zum Bestreuen

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in eine Knetschüssel geben und sehr gut verkneten, danach zugedeckt ca. 20 Minuten gut aufgehen lassen. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln schleifen, diese ca. 10 Minuten zugedeckt entspannen lassen. Danach die Teigstücke umdrehen und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz zu einer großen Zunge mit ca. 30 cm Länge ausrollen. Diese dann wie Salzstangerln einrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen. Nochmals 10 Minuten aufgehen lassen und dann bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch**