

Steirerspitz



Gebäck

Rezeptart



90

Zubereitung



leicht

Schwierigkeit



Zutaten für 6 Portionen

Teig:

80 g Sauerteig

20 g Germ

Ca. 250 ml lauwarmes Wasser

380 g Weizenmehl Type 700

125 g Roggenvollmehl

125 g Steirische Käferbohnen g.U.,

gekocht, fein gehackt

10 g Salz

80 g Kürbiskerne, fein gehackt

3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Roggenmehl zum Ausarbeiten

zerklopftes Ei zum Bestreichen

fein gehackte Steirische Käferbohnen

g.U. und Kürbiskerne zum Bestreuen

Zubereitung

Sauerteig und Germ in lauwarmem Wasser auflösen, die restlichen Zutaten zugeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Nun den Teig in 80 g schwere Stücke portionieren, rund schleifen und anschließend zu länglichen Stangerln (an den Enden spitz zulaufend) formen. Die Steirerspitz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Wasser besprühen und noch einmal 30 Minuten aufgehen lassen.

Die Steirerspitz mit Ei bestreichen, mit Steirischen Käferbohnen g.U. und Kürbiskernen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Tipps: Die Steirerspitz schmecken solo als Begleiter zu einer Weinverkostung oder gefüllt mit Schinken und Käse oder Kürbiskernölaufstrich zur Jause hervorragend!

Wenn man größere Mengen zubereitet, kann man den Steirerspitz auch sehr gut einfrieren, bei Gebrauch kurz bei Zimmertemperatur antauen lassen und anschließend bei 110 °C Heißluft für einige Minuten aufbacken.

Rezept von Barbara Zenz