Käse-Kernölknusperstangerl

Gebäck
Rezeptart

45 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

80 Minuten Teigruhe/Backzeit

Zutaten für 25 Stk. Portionen

500 g Dinkelmehl
30 g Frischgerm
250 ml Milch
50 g Butter
1,5-2 TL Salz
2 Eier zum Bestreichen
150 g würzigen Hartkäse, gerieben
80 g Steirische Kürbiskerne, gehackt
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
gröberes (Rosmarin-)Salz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 60 Minuten rasten lassen.
Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen, Käse reiben und die Kürbiskerne fein hacken.

Teig 0,5 cm dick zu einem Rechteck (50 x 50 cm) ausrollen. Ein Ei mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. gut versprudeln und Teigplatte damit bestreichen bzw. darauf verteilen. Ebenso mit dem Käse und den gehackten Kürbiskernen bestreuen.
Den Teig einmal zusammenklappen (damit der Belag in der Mitte ist), festdrücken und mit einem Nudelwalker etwas glatt rollen. Das zweite Ei sersprudeln, Oberfläche damit bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen.
Den gefüllten Teig (entlang der kürzeren Seite) in 2 cm breite Streifen schneiden, diese mehrmals drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Die circa 28 cm langen Stangerl bei 200 °C für 15-20 Minuten backen (sie sollten eine schöne Bräune erlangen – je länger die Backdauer, desto knuspriger werden sie).

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch