Käsestangerl

Die würzigen Käsestangerl sind als vielseitiger Snack beliebt. Das Rezept kann man gut vorbereiten, da der Teig einige Zeit ruhen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

200 g	Mehl (glatt)
150 g	Butter
70 g	Bergkäse
1 Stk.	Ei
10 g	Salz
1 Prise	Trockengerm

Zum Bestreichen

1 Prise	Salz
1 EL	Milch
1 Stk.	Ei

Zum Bestreuen

180 g	Käse (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für die **Käsestangerl** zuerst Mehl, Butter, Käse, Ei, Salz und Trockengerm auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder in einer großen Schüssel schnell zu einem Teig verkneten.

Anschließend den Mürbeteig mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden ruhen lassen.

2. Dann den Teig zwischen zwei Backmatten oder auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Die Dicke sollte ca. 2-3 mm betragen. Mit einem Pinsel das überschüssige Mehl abpinseln. Salz und Ei vermengen, etwas Milch hinzugeben und mit dieser Mischung den Teig bepinseln.

3. Jetzt die Käsemischung über den Teig streuen und im Gefrierfach so lange kühlen, bis der Teig geschnitten werden kann. Mithilfe eines Teigrads 12 cm lange und 2 cm breite Stangen schneiden.

4. Den Backofen vorheizen. Die Stangerl auf das Backblech geben und für ca. 12-15 Minuten bei 165 bis 175 Grad backen, bis die Stangerl eine goldbraune Farbe haben.

Tipp

Der Käse für die Käsestangerl reibt sich einfacher, wenn man ihn zuvor einfriert.