

## Käsestangerl:

ZUTATEN (für 18 Stück)

500 g Mehl (glatt)

1 KL Salz

20 g frische Germ

1 L Zucker

¼ l Milch

1 L Öl

Mehl zum Ausarbeiten

1 Ei zum Bestreichen

Käse (gerieben) zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

- Mehl mit Salz in einer Schüssel vermengen.
- Germ zerbröseln und mit Zucker in lauwarmen Milch auflösen.
- Milch mit Öl zum Mehl geben und alles mit den Knethaken rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde „gehen“ lassen.  
Hinweis: Das Volumen des Teiges soll sich verdoppeln.
- Den Teig in 3 gleich schwere Stücke teilen.
- Jedes Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Scheibe ausrollen.
- Mit einem Teigrad in jeweils 6 Dreiecke radeln und zu kleinen Stangerln einrollen

### Variationstipp:

- Dreiecke vor dem Einrollen mit jeweils einer Scheibe Speck belegen oder mit Pesto bestreichen.
- Stangerln auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 min „gehen“ lassen.
- Stangerln mit verquirltem Ei bestreichen und mit geriebenem Käse und Salz bestreuen.
- Im vorgeheiztem Rohr bei 200° C etwa 15 min backen.
- Am Backblech auskühlen lassen.

