

Käse – Kürbiskernstangerl

Zutaten: ½ kg Mehl
1 Packerl Germ
¼ l Milch
5 dag Butter
Salz

1 Ei zum Bestreichen
15 dag Emmentaler gerieben
10 dag Kürbiskerne
grobes Salz und Kümmel

Zubereitung: -Mehl in eine Schüssel geben,
- Germ in das Mehl bröseln,
- Salz dazu geben,
- Milch erwärmen und Butter darin auflösen,
- Milch-Buttergemisch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Mixers oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten,
- mit der Hand nachkneten und zu einer Kugel formen,
- Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, (doppelte Größe)
- Teig 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen,
-Teigplatte zur Hälfte mit Ei bestreichen und mit geriebenen Käse sowie fein gehackten Kürbiskernen bestreuen,
-die zweite Hälfte darüberschlagen und festdrücken,
-mit dem Nudelwalker nochmals glatt rollen,
- Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden und mit Ei bestreichen,
- Teigstreifen drehen, mit Salz und/oder Kümmel bestreuen und bei 200 Grad ca 15 backen;