

Diener

Die Küche

Schnelle Schinken-Käsestangerl

<https://www.diener.cc/rezepte/schnelle-schinken-kaesestangerl/>

Zutaten:

500 g Weizenmehl
30 g Germ
ca. ¼ l Milch
50 g Butter
1 Tl. Salz
150 g ger. Käse
150 g Toastschinken
1 Ei zum Bestreichen
Kümmel
grobes Salz

Zubereitung:

Germteig bereiten und aufgehen lassen. Teig ½ cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Teigplatte mit Ei bestreichen. Die Hälfte der Teigfläche mit Schinkenblättern und geriebenem Käse bestreuen. Zweite Teighälfte darüber schlagen und gut andrücken. Mit dem Nudelholz nochmals glatt rollen. Die Teigplatte in ca. 2 – 2,5 cm breite Streifen schneiden, drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Oberfläche mit Ei bestreichen, ev. mit ger. Käse bestreuen.

Backen:

200°C ca.15 Minuten

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc