

## Käse-Kürbiskernstangerl



**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 lauwarmen 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 versprudeln, 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**