

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl
40 g Germ
250 ml Milch
50 g Butter
10 g Salz
150 g Emmentaler
150 g geriebene Kürbiskerne
1 Stk. Ei
Kümmel
Salz, grob

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Germteig kann auch Erdäpfelteig verwendet werden.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Eva Maria Lipp/Eva Schiefer: *Brot
backen einmal anders*

Käse-Kürbiskernstangen



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus allen Teigzutaten einen Germteig bereiten und aufgehen lassen.
- Teig 1/2cm dick zu einem Rechteck ausrollen.
- Teigplatte mit Ei bestreichen.
- Die Hälfte der Teigfläche mit geriebenem Käse und geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Zweite Teighälfte darüber schlagen und gut andrücken.
- Mit dem Nudelwalker nochmals glatt rollen. Oberfläche mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
- Teigplatte in ca. 2,5cm breite Streifen schneiden
- Streifen drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 200°C 15 Minuten backen.