



Käsestangen

Zutaten:

Teig:

240 ml Wasser

1 Tl Honig

½ W. Hefe frisch

470 g Dinkelmehl

30 g Sauerteigpulver

2 Tl Salz

40 g Butter

Lauge:

10 ml Bäckerlauge

100 ml Wasser

ca. 100 g Gouda

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Min/ Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In der mittleren Edelstahlschüssel gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf der Backunterlage mit dem Teigroller zu einem gleichmäßigen Kreis ausrollen und mit Hilfe des Nylonmessers in 12 gleiche Teile (wie eine Torte) teilen. Jedes Teigstück nun von der breiten Seite zur Spitze aufrollen und auf den Zauberstein oder James legen.

In der Nixe die Bäckerlauge und das Wasser vermischen. Die Hörnchen nun mit Hilfe des Silikonpinsels mit der Lauge bestreichen.

Anschließend jedes Hörnchen mit einem scharfen Messer längs einschneiden.

Käse mit der groben Reibe reiben und diesen nun in die Einschnitte verteilen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 25 Minuten backen.