



## Vorarlberger Bergkäseweckerl

### Zutaten:

380 g Mehl  
1/2 Würfel Germ  
2 TL Salz  
1 TL Zucker  
250 ml Wasser  
200 g geriebenen Vbg. Bergkäse  
1 Eigelb zum Bepinseln  
50 ml Ländle Milch zum Bepinseln  
50 g geriebenen Vbg. Bergkäse  
zum Bestreuen

### Zubereitung:

Mehl und geriebenen Vbg. Bergkäse vermischen. Den halben Würfel Germ in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen und Salz und Zucker einrühren.

Kurz stehen lassen und dann zu dem Mehl-Käsegemisch geben und gut verkneten.

Falls der Teig zu klebrig ist, einfach noch ein bisschen Mehl dazugeben. Zwei Stunden zugedeckt gehen lassen.

Eigelb und Ländle Milch verrühren. Den restlichen, geriebenen Käse in einen Teller geben. Den Ofen auf 250°C vorheizen.

Aus dem Teig Weckerln formen, mit dem Milchgemisch einstreichen und ordentlich im Käse wälzen. 20 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen