



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