

Stangen mit Käse und Kräutern

FÜR 40 STÜCK 2 Handvoll
gemischte Wildkräuter • 300 g
Dinkelmehl, Type 630 • 1 TL
Salz • 1/2 TL Cayennepfeffer •
1 TL Paprikaflocken • 150 g
Magerquark • 200 g kalte
Butter • 150 g geriebener
Hartkäse • 1 Eiweiß

UND SO GEHT ES:

1 | Kräuter abbrausen, trocken schütteln, klein hacken. Mehl mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikaflocken mischen.

2 | Quark, Butter in Würfeln, 50 g Käse und Kräuter zugeben. Zu einem glatten Teig kneten, zur Kugel formen.

In Folie 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

3 | Teig in vier Stücke teilen und diese jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen formen. Jede Rolle in 10 Scheiben schneiden und aus diesen ca. 20 cm lange, dünne Stangen rollen.

4 | Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Mit dem übrigen Käse bestreuen.

5 | Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze jeweils etwa 12 Minuten backen.

Zubereitung: 45 Minuten

Backen: 2 x 12 Minuten

Schwierigkeit: leicht