

Salzstangen + Brezeln 1

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl,
125	Gramm	Butter oder Margarine
3		Eier
100	Gramm	Feingeriebener Schweizerkäse
100	Gramm	Roquefort
		Salz und Kümmel

Anleitung:

Zubereitung Butter, Eier und Roquefortkäse werden gut schaumig gerührt. Unter Zugabe des geriebenen Käses und des Mehles bereitet man einen rollfähigen Teig, den man etwa 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lässt. Nach der Ruhezeit rollt man ihn zu einer nicht zu starken Platte aus und schneidet diese in 0,5 cm bis 1 cm breite Streifen. Diese werden in entsprechende Stücke geschnitten und entweder korkenzieherartig zu Salzstangen oder in Form von Brezeln aufgearbeitet, auf leichtgefettete Bleche gesetzt, angestrichen und mit einem Kümmel-Salz-Gemisch nicht zu stark bestreut. Die aufgesetzten Teigstücke werden in einem mittelheißen Ofen schön goldgelb gebacken und in trockenen Behältern aufbewahrt oder in Zellophanbeuteln zum Kauf angeboten.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04