

Käse - Stangen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Käse

Zutaten für: 5 Portionen

250	Gramm	Magerquark
250	Gramm	Mehl
250	Gramm	Kalte Butter oder Margarine
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Frisch geriebene Muskatnuss
250	Gramm	Greyerzer oder alter Gouda
2		Eigelb
4	Essl.	Milch oder Sahne

Anleitung:

Zutaten ergeben etwa 30 Stück

Zubereitungszeit: 3 Stunden, davon

Arbeitszeit: 35 Minuten

Den Magerquark in ein Sieb geben und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen. Dann das Mehl, das Fett und den Quark auf die Arbeitsfläche haufen. Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Alles zuerst mit einem grossen Messer durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Den Käse auf der Rohkostreibe grob raffen. Den Teig auf der leicht bemehlten Fläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit dem Teigrädchen in etwa 20 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Die Eigelbe mit der Milch oder Sahne gründlich verquirlen. Die Streifen damit bepinseln. Den Käse darauf streuen und ganz leicht andrücken.

Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Das Backblech einfetten. Die Streifen spiralförmig aufdrehen und auf das Blech legen. Die Käsestangen im heissen Ofen (Mitte; Gas Stufe 3) in etwa 20 Minuten goldbraun backen.