

Knusperstangen mit Thymian - Rosmarin Neu

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Milch
50	ml	Wasser
1	Pack.	Trockenhefe
1	Teel.	Zucker
320	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
100	Gramm	Halbfettmargarine
2	Teel.	Thymian getr
2	Teel.	Rosmarin getr
1		Eigelb
40	Gramm	Ger. Käse

Anleitung:

Milch, bis auf 4 EL, mit Wasser und Margarine erwärmen. Hefe und Zucker dazugeben und gut verrühren. Mehl mit Salz zu dem Hefegemisch geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig nochmals gut durchkneten und dabei die Gewürze einkneten. Ca. 4mm dick ausrollen. Eigelb mit der Milch verrühren und damit die eine Teighälfte einpinseln, Käse darüber geben. Die andere Hälfte darüberfalten und nochmals ausrollen. Teig in 2 cm breite und 10 - 12 cm lange Streifen schneiden, mit der restl. Eiermilch bestreichen und evtl. nochmal nachwürzen. Streifen zu Spiralen drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad Umluft ca. 15 Min. backen.