

Wildkräuterstangen

Dost, Quendel, Giersch, Gundelrebe

Für 40 Stück:

20 Stängel Dost
20 Stängel Quendel
10 Stängel Giersch
5 Stängel Gundelrebe
150g würziger Bergkäse

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken, den Käse fein reiben.

300g Dinkelmehl
1 TL Meersalz
1 TL Chiliflocken
200g Magerquark
200g kalte Butter

Das Dinkelmehl mit Salz und Chiliflocken in einer Schüssel mischen. Quark, Butter (in Stückchen) 50g Käse und die Kräuter vermischen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 2 Std. kühl stellen.

Ausserdem:

Mehl
1 Eiweiss
Backpapier

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig zu vier Rollen formen und jede Rolle in ca zehn Stücke schneiden. Die Teigstücke auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu langen Stangen formen. Die Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, mit dem verquirlten Eiweiss bestreichen und mit dem restlichen Käse betreuen. Die Stangen im Ofen (Mitte) in ca 12 Min goldbraun backen. Dann vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Weitermachen bis alle Stücke gebacken sind.