

## Käse-Nuss-Stangen

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Brandteig:

100 g geröstete, gesalzene Erdnuskerne  
3 Frühlingszwiebeln  
125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
etwas Pfeffer  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g geriebener Emmentaler



**1. Vorbereiten:** Erdnüsse sehr klein hacken. Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Brandteig:** Wasser mit Butter oder Margarine und Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl und Gustin auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. Erst 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Dann das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Geriebenen Emmentaler unterrühren. Die gehackten Erdnüsse und die Frühlingszwiebeln ebenfalls unterrühren.

**3.** Teig portionsweise in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke (etwa 1 cm) abschneiden. Etwa 7 cm lange Stangen auf das Blech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 17 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 1 g, kJ: 100, kcal: 24

etwa 75 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können die weiteren Gebäckstangen auf einem Bogen Backpapier vorbereiten, dann brauchen Sie diese nur noch auf das Backblech ziehen.
- Das pikante Gebäck kann gut eingefroren werden. Backen Sie die aufgetauten Stangen bei Backtemperatur etwa 5 Min. auf.
- Servieren Sie Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter dazu.