

# Erdnuss-Stangen mit Curry-Dip

Pikantes Brandteiggebäck mit Crème-fraîche-Dip

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Brandteig:

100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne  
125 ml Wasser  
1 Pr. Salz  
25 g Butter oder Margarine  
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

### Curry-Dip:

100 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne  
25 g getrocknete Datteln ohne Stein  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 TL Aprikosenkonfitüre  
Zitronensaft  
etwa 1 TL Curry  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Erdnüsse fein hacken. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Brandteig:

Wasser mit Salz und Fett in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren. Zuletzt die Erdnüsse und den Käse unterrühren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- ③ Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen. Eine knapp 2 cm große Ecke abschneiden und ca. 6 cm lange Stangen (etwa 60 Stück) auf das Blech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Gebäckstangen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und erkalten lassen.

④ **Curry-Dip:**

Erdnüsse und Datteln fein hacken. Crème fraîche mit Aprikosenkonfitüre, Zitronensaft, Curry, Erdnüssen und Datteln verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das pikante Brandteiggebäck ist einfriergeeignet, dann aufgetaut nochmal aufbacken.

