

# Hefestangen mit Mett

Pikanter Snack aus knusprigem Hefeteig und herzhafter Füllung - perfekt für jede Party.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

3 EL Speiseöl, von den eingelegten  
Tomaten

250 ml lauwarmes Wasser

### Füllung:

75 g getrocknete Tomaten in Öl

250 g Mett

1 Ei (Größe M)

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

2 EL Milch

100 g geriebener Gouda

## 1 Hefeteig:

Für die Füllung Tomaten abtropfen lassen und das Öl für den Hefeteig abmessen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung:

Tomaten klein schneiden, mit Mett und Ei vermengen.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jeweils zu einem Rechteck von etwa 40 x 30 cm ausrollen. Die beiden Teigrechtecke mit Crème fraîche bestreichen. Jedes Rechteck in 9 kleine Rechtecke (etwa 13 x 10 cm) schneiden (Abb. 1).



- 4 Füllung jeweils auf das erste Längsdrittel der Teigstücke gleichmäßig verteilen (Abb. 2). Die Teigstücke von dieser Seite fest aufrollen. Rollen mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Mit Milch bestreichen und mit Käse bestreuen, gut andrücken.



- 5 Teigrollen nochmals etwa 10 Min. gehen lassen, dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und heiß oder kalt servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können die übrigen Teigstangen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Das Gebäck eignet sich zum Einfrieren; diese dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.