

Käse-Nuss-Stangen

Ein pikantes Gebäck mit Erdnüssen und Emmentaler für den Brunch und die Party

etwa 75 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

100 g geröstete, gesalzene
Erdnusskerne
3 Frühlingszwiebeln
125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Geriebenen Emmentaler unterrühren. Die gehackten Erdnüsse und die Frühlingszwiebeln ebenfalls unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

