

# Käse-Schinken-Stangen mit Frühlingsdip

Ein pikantes Gebäck mit tiefgekühltem Blätterteig und Dip für die Party.

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



Wie mache ich leckere Käse-Schinken-Stangen mit Frühlingsdip?:

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Die Milch in einem kleinen Kochtopf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Plunderteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

### Zutaten:

#### Für das Backblech:

Backpapier

#### Plunderteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig  
(etwa 1/2 Pck.)  
175 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 ½ TL Salz  
1 TL Zucker

#### Füllung:

100 g geriebener Käse, z. B.  
Emmentaler  
75 g Frischkäse (16% Fett i.Tr.)  
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
30 Scheiben roher Schinken,  
hauchdünn geschnitten (etwa  
175 g) oder Bacon

#### Dip:

200 g Salatgurken  
125 g Frischkäse (16% Fett i.Tr.)  
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen und die eine Hälfte mit den aufgetauten Blätterteigplatten belegen. Die andere Hälfte darüberklappen, den Teig drehen und erneut zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die beiden kürzeren Seiten so zur Mitte hin einschlagen, dass die Kanten aneinanderstoßen. Dann noch einmal zusammenklappen und zugedeckt etwa 15 Min. gehen lassen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen und die Füllung vorbereiten.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

#### 4 Füllung zubereiten:

Käse, Frischkäse, Crème fraîche Kräuter und Gustin in eine Schüssel geben und gut verrühren. Füllung mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

- 5 Den Teig zu einem Rechteck (45 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung dünn bestreichen. Das Rechteck längs halbieren. Anschließend das Rechteck in 15 x 3 cm breite Streifen schneiden. Je eine Scheibe rohen Schinken auf einen Streifen legen und andrücken. Die Streifen jeweils ineinander verdrehen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

#### 6 Dip zubereiten:

Gurke waschen, trocken reiben und mit der Schale grob raspeln. Frischkäse mit Crème fraîche Kräuter in einer kleinen Schüssel verrühren. Gurkenraspel untermischen und Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 Die Käse-Schinken-Stangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm mit Dip servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Schinken weglassen und nur Käse-Stangen backen.
- Lecker schmecken auch die Käse-Schinken-Stangen, wenn man sie vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreut.
- Es kann auch der Lieblingskäse verwendet werden.
- Wenn es ganz schnell gehen soll, statt dem Plunderteig 1 Pck. (450 g) tiefgekühlten Blätterteig verwenden.