

Käsestangen mit Gemüse-Dip

Ein pikanter Brandteig-Snack mit einem Möhren-Quark-Dip für die Party

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

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)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g geraspelter Käse, z. B. Emmentaler

Gemüse-Dip:

1 Möhre
1 Frühlingszwiebel
1 Bund frischer Kerbel
250 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser mit Salz und Butter oder Margarine 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 Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren. Zuletzt den Käse unterheben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig in einen Gefrierbeutel füllen. Eine etwa 1 cm große Ecke abschneiden und ca. 6 cm lange Stangen (etwa 65 Stück) auf das Blech spritzen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

- 4 **Gemüse-Dip:**
Möhre schälen und fein reiben. Frühlingszwiebel waschen und klein schneiden. Kerbel waschen, trocken tupfen und fein hacken. Quark mit Crème fraîche und den Gemüsezutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Käsestangen lassen sich prima einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backofentemperatur kurz erwärmen.

