




Oliven-Kräuter-Stangen

Zu Bier oder Wein ein pikantes Kräutergebäck mit Oliven

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (5 quadratische Platten)

Füllung:

80 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
150 g entsteinte, schwarze Oliven
70 ml Olivenöl
50 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin

Außerdem:

1 EL Wasser
1 EL grobes Meersalz

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Füllung:

Knoblauch abziehen. Pinienkerne, Knoblauchzehen und Oliven sehr fein hacken (Blitzhacker) und in eine Schüssel geben. Olivenöl hinzugießen und mit einem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Käse fein reiben. Rosmarin abspülen und trockentupfen. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Käse und Rosmarin unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Jede Teigplatte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 12 cm) ausrollen. Anschließend eine Teigplatte halbieren, so dass 2 Rechtecke (etwa 15 x 12 cm) entstehen. 2 große Blätterteigrechtecke und ein kleines Teigrechteck mit der Olivenpaste bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die großen Teigrechtecke mit je einem großen Teigrechteck und das kleine mit dem kleinen Blätterteigrechteck belegen, an den Rändern fest andrücken und 15-20 Min. in den Kühlschrank legen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 4 Die gefüllten Blätterteigrechtecke mit einem Teigrädchen quer in etwa 1,5 cm breite Streifen rädeln oder schneiden. Jeweils die Enden einer Stange gegeneinander drehen und auf das Backblech legen. Die Teigstreifen mit Wasser bestreichen und mit Meersalz bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

- 5 Die Oliven-Kräuter-Stangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die Stangen warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für lange Stangen schneiden Sie die gefüllten Teigrechtecke in Streifen.
- Servieren Sie Dr. Oetker Crème fraîche oder einen Dip dazu.
- Auch die [Käsestangen](#) (Bild links) sind ein köstlicher Snack.
- Statt mit tiefgekühltem Blätterteig können Sie das Gebäck auch mit frischem Blätterteig zubereiten.

