





# Schnelle Paprika-Stangen

Knusprige Gebäckstangen mit Aijvar und Käse für jede Party

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 EL Paprikapaste (Ajvar)  
½ TL Salz

### Zum Bestreichen:

Milch

### Außerdem:

50 g geriebener Käse  
Sesam- und Mohnsamen  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
50 g gewürfelter roher Schinken  
gehackter Rosmarin

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

## 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen, mit Milch bepinseln und eine Teighälfte mit Käse bestreuen. Die andere Teighälfte darüberklappen, andrücken und noch einmal zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Mit Hilfe eines Teigrädchens von der längeren Seite in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Jeden Streifen mit Milch bepinseln und die Streifen nach Wahl in Sesam-, Mohnsamen, Sonnenblumen-, Kürbiskernen und/oder Schinkenwürfelchen gemischt mit Rosmarin drücken. Die Streifen zu einer Kordel verdrehen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Die Stangen am besten warm mit einem Dip servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Stangen kann man gut einfrieren, dann bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

