





# Schnelle Zwiebelstangen

Pikante Gebäckstangen mit Röstzwiebeln und Käse für das Party-Bufferet

etwa 44 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g geriebener Käse, z. B.  
Gouda  
etwa 40 g Dr. Oetker Crème  
légère Gartenkräuter  
150 ml Milch

### Belag:

etwa 85 g Dr. Oetker Crème  
légère Gartenkräuter  
100 g Röstzwiebeln  
50 g geriebener Käse, z. B.  
Gouda

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 33 x 26 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit restlicher Crème légère bestreichen. Röstzwiebeln und Käse darauf verteilen und leicht andrücken. Mit einem Teigrädchen die kurze Seite halbieren. Von der langen Seite her etwa 1,5 cm breite Streifen abschneiden. Jedes Stück einmal um 360° um die eigene Achse drehen und auf das Backblech legen. Die Stangen nur 15 Min. ruhen lassen und dann in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Zwiebelstangen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Zwiebelstangen mit Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter.
- Die Zwiebelstangen lassen sich gut einfrieren. Das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur 5 Min. in den Backofen schieben.

