

Käsestangen

Zutaten (für 26 Stück):

- 130 g Mehl
- 90 g kalte (in Stückchen) Butter
- 150 g frisch geriebener Gruyère
- 2 Eigelb
- Fleur de sel
- Cayenne-Pfeffer
- aus der Mühle: Pfeffer
- für die Arbeitsfläche: Mehl
- 80 g frisch geriebener Parmesan

Für den Teig Mehl, Butter, Gruyère, 1 Eigelb, je 1 Prise Fleur de Sel und Cayenne-Pfeffer sowie Pfeffer mit den Händen oder den Knethaken eines Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz etwa ½ cm dick ausrollen. Anschließend in 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (gegebenenfalls ein kleines Blech verwenden, das sicher in den Kühlschrank passt).

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zweites Eigelb verquirlen, die Teigstreifen damit bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Stangen im Ofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen.

Die Käsestangen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Luftdicht in einer Dose gelagert halten sie sich mehrere Wochen. Zum Servieren sollten sie nochmals leicht im Ofen erwärmt werden.

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 02.11.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen