

KÄSE-ZWIEBEL-STANGEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Lust auf einen herzhaften Snack ohne großen Aufwand? Probier doch mal unsere Käse-Zwiebel-Stangen, die mit einer Handvoll Zutaten im Handumdrehen gebacken sind. Mit einem frischen Dip sind sie die perfekte Begleitung für den Filmabend oder eine gemütliche Runde mit Freunden - auch prima als Mitbringsel fürs Partybüfett.

ZUTATEN

ca. Für 4-6 Personen

175 gr	Weizenmehl 405 (helles Dinkelmehl ist auch gut geeignet)
150 gr	geriebener Bergkäse oder ein anderer deftiger Käse
80 gr	weiche Butter
2	Eier
1	Eigelb - zum Bestreichen - kann bei Wunsch auch weggelassen werden
	mindestens 1 große Zwiebel
	eine Prise Meersalz



ZUBEREITUNG

Zwiebel fein würfeln, mit Öl in einer Pfanne kräftig anbraten. Die Zwiebelwürfel auf einer Küchenrolle abkühlen lassen, überschüssiges Öl abtupfen. Den Emmentaler fein raspeln. Die Butter mit zwei Eiern cremig schlagen, danach das Mehl, den geriebenen Käse, die Zwiebeln und das Salz hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der dann zugedeckt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank kommt.

Danach den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Messer oder Teigrädchen den Teig in Streifen in gewünschter Größe schneiden und mit dem Eigelb bestreichen. Das Eigelb sorgt für eine schöne Färbung beim Backen. Wem die Optik nicht so wichtig ist, kann das auch weglassen.

Im vorgeheizten Ofen die Streifen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 10 bis 15 Minuten backen. Aufpassen, das Gebäck wird schnell braun. Hier braucht es ein wenig Erfahrungswerte, jeder Ofen ist etwas anders. Wenn Ihr die Stangen das erste Mal backt, dann habt einfach ein Auge drauf. Nach dem Backen die Stangen abkühlen lassen und vorsichtig auseinanderbrechen. Fertig ist die leckere Knabberei.

Dazu passt super ein frischer Joghurt-Quark-Dip (im Verhältnis 1:1) mit Leinöl.