



Benötigte Zutaten

250 g **Premium Topfen (kalt)**

250 g **Premium Teebutter (sehr kalt)**

350 g Mehl (Weizenmehl universal oder Dinkelmehl)

1 TL Salz

200 g Käse gerieben (z. B. Premium Heujuwel)

Paprikapulver,
Kümmel, Pizzagewürz
zum Bestreuen

Außerdem

1 Ei

2 EL **Premium Alpenmilch**

Mehl für die
Arbeitsfläche

Käsestangerl mit Topfenblätterteig

Ein Rezept von Michaela von www.flowersinthesalad.com

Anleitung

Zubereitung in einer Küchenmaschine mit „Messer“:

1. Mehl, Salz, Butter in Stücken und Topfen in die Schüssel geben und auf mittlerer Stufe einige Sekunden mixen, bis ein Teig entsteht (hat noch viele Brösel, ist aber ok so).
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einer Kugel kneten.

Zubereitung per Hand:

3. Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit dem Salz vermischen.
4. In die Mitte eine Mulde drücken.
5. Die Butter mit einer Reibe darauf reiben. Grob mit dem Mehl vermengen.
6. Den Topfen dazugeben und rasch mit den Händen zu einer Kugel formen.
7. Die Teigkugel mit einem Nudelwalker zu einem ca. 1,5 cm dicken Quadrat ausrollen.
8. Das obere Drittel nach unten schlagen, das untere Drittel nach oben falten. Das linke Drittel nach rechts falten und das rechte Drittel nach links falten, sodass ein kleines Quadrat entsteht.
9. Auf einen Teller legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde oder bis zu zwei Tage im Kühlschrank kaltstellen.
10. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.



11. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck ausrollen.
12. Auf die Hälfte den geriebenen Käse streuen. Einklappen und ca. 3 mm dick ausrollen.
13. Mit einem Pizzaroller oder Messer ca. 2 cm breite und 15-20 cm lange Streifen schneiden.
14. Einrollen und mit Abstand zueinander auf das Backblech legen.
15. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Blätterteigstangen damit einstreichen.
16. Nach Belieben mit Paprikapulver, Kümmel oder Pizzagewürz bestreuen.
17. Ca. 12-15 Minuten lang goldbraun backen.

Tipps:

Der Teig bzw. die Stangen sollen unmittelbar vor dem Backen kalt sein. Falls die Zubereitung länger gedauert hat, einfach nochmal kurz in den Kühlschrank stellen. Somit behalten sie besser ihre Form und werden „blättriger“.

Wenn man nicht so viele Käsestangen möchte, kann man die Hälfte des Teiges auch sehr gut für sowohl süße, als auch pikante Strudel verwenden. Die Käsestangen halten sich in einem Behälter mit Deckel kühl gelagert mindestens 1 Woche.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com