Rezept

Wildkräuterstangen

Ein Rezept von Wildkräuterstangen, am 28.04.2024

Zutaten

20 Stängel	Dost
10 Stängel	Giersch
150 g	würziger Bergkäse
1 TL	Meersalz
200 g	Magerquark
	Mehl zum Arbeiten
20 Stängel	Quendel
5 Stängel	Gundelrebe
300 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 TL	Chiliflocken
200 g	kalte Butter
1	Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Käse fein reiben.

2. Das Dinkelmehl mit Salz und Chiliflocken in einer Rührschüssel mischen. Quark, Butter in Stückchen, 50 g Käse und die Kräuter hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. kühl stellen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig zu vier Rollen formen und jede Rolle in ca. zehn Stücke schneiden. Die Teigstücke auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu langen Stangen formen. Die Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Stangen im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Dann vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Das zweite Blech Wildkräuterstangen genauso backen.