

## Zweierlei Käsestangen



Perfekt für´s Buffett...oder einfach nur so zum Genießen.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

### ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

500 g Mehl

10 g frische Hefe

10 g Salz

300 g Milch, lauwarm

50 g Butter, weich

### FÜR DIE KÄSE-SCHINKEN-FÜLLUNG

(Mengenangabe für 12 Stück)

75 g Schinken, fein gewürfelt

50 g geriebener Käse nach Wahl  
2 TL Saure Sahne  
Etwas Oregano-Gewürz

## FÜR DIE KÄSE-PAPRIKA-FÜLLUNG

(Mengenangabe für 12 Stück)  
1/2 kleine, rote Paprika, fein gewürfelt  
75 g geriebener Käse nach Wahl  
2 TL Saure Sahne  
Etwas Gewürz „Italienische Kräuter“

## ZUM BESTREUEN

Grobes Salz  
Sesam

## ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, frische Hefe darüber bröseln. Lauwarme Milch und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (Zuerst mit der Maschine, anschließend mit der Hand). Abgedeckt für mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Für die Füllungen einfach alle Zutaten verrühren und würzen.
5. Je nachdem ob ihr die ganze Menge mit einer Füllung oder gleich 2 Sorten zubereiten möchtet, den Teig in 2 Teile (bei einer Sorte) oder in 4 Teile (bei 2 Sorten) teilen und zu Bällen formen und daraus auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichgroße Rechtecke ausrollen.
6. Eine Hälfte mit der Füllung bestreichen, mit der anderen Teigplatte belegen, Ränder andrücken und mit dem Nudelholz einmal darüber rollen.

7. Mit einem scharfen Messer die längere Seite in 12 Streifen schneiden und von beiden Seiten her eindrehen. Mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
8. Mit Wasser besprühen und mit grobem Salz oder Sesam bestreuen.
9. Weiter 15 Minuten gehen lassen und anschließend für 20 Minuten backen. Dazu zeitgleich mit dem Backblech eine Schüssel mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser in den Ofen stellen.