



aroma & kraut

Bistro . Feines . Genusswerkstatt

Im Einfachen das Beste. Volles Aroma, veredelt durch maximales Handwerk und den nötigen Tropfen Leidenschaft.

Tannen-Käse-Knuspersticks



Zutaten für 16 Stück

Teig:

- 130 g Dinkelvollkornmehl
- 40 g Butter
- 40 g Magerquark
- 70 g fein geriebener Bergkäse
- 1 ½ geh. TL Tannennadel-Mehl (siehe Tipp)
- 1 gute Prise Salz

Käsekruste:

- 50 g fein geriebener Bergkäse
- 1 geh. TL Tannennadel-Mehl (siehe Tipp)

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.

Alle Zutaten zu einem nicht zu klebrigen Teig vermischen. Teig eine Stunde kühlstellen, dann in 16 Portionen teilen, fingerdicke Stangen rollen.

Für die Knusperkruste geriebenen Käse und Tanne in einem flachen Teller gut vermischen. Die Teigstangen darin wenden, dabei leicht andrücken.

Stangen auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten knusprig backen. Sie schmecken pur als Knabberei aber auch mit einem Dipp oder zu Antipasti sehr fein.

Tipp: Die Tannenadeln am besten langsam auf der Heizung oder in der Restwärme des Ofens trocknen und in einer Gewürz- oder Kaffeemühle zu grobem ‚Mehl‘ gemahlen. Bitte achtet darauf, nur Nadeln von Bio-Bäumen oder ungespritzten Bäumen aus bekanntem Umfeld zu verwenden.