



Eine Kreation von Ludwig Richter

Knusperstangen

mit pikanter Käse-Senf-Füllung

Grundrezept: für 60 große Knusperstangen

Die Knusperstangen sind ein pikantes Knabber- und Snackgebäck mit langer Haltbarkeit. Ideal für den TV- oder Spieleabend, die Party, das Picknick oder als Beilage zu einer Suppe. Sie werden aus Blätterteig und einer besonders würzigen Käse-Senf-Füllung hergestellt. Ein neuer, pikanter Knabberspaß. Leicht erwärmt ein besonderer Genuss.

Blätterteig

1,000 kg Weizenmehl
0,250 kg Magermilch
0,010 kg Salz
0,030 kg Zucker
0,005 kg Essig
1,000 kg Ziehmargarine
0,250 l Wasser

2,545 kg Gesamtgewicht

Füllung

0,750 kg Bautzner Senf, mittelscharf
0,750 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben
0,010 kg Kümmel

1,510 kg Gesamtgewicht

Herstellung:

Ziehmargarine mit 2 x 3er Touren und 2 x 4er Touren einziehen. Zum Schluss noch eine 2er Tour. Teig ausrollen auf 80 x 120 cm und zuschneiden in 2 Teile von 40 x 120 cm. Alle Zutaten der Füllung vermengen und auf eine Teigplatte streichen.

Mit der zweiten Teigplatte abdecken und in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen verdrehen bzw. twisten.

Backen:

Backzeit: 15 - 20 Minuten
Backtemperatur: Oberhitze 230 °C, Unterhitze 210 °C
Schwaden: ca. 5 Sekunden
Zug: die letzten 2 Minuten ziehen

Tipp:

Teigplatten auf 20 x 120 cm schneiden, ergibt 120 Mini-Knusperstangen!



Rezept-Nr. B0002

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de