

Name:

Datum:

Klasse:

Käse-Knusperstangen

Zutaten:

200 g	geriebener Käse
200 g	saure Sahne
250 g	Mehl
120 g	Butter
etw.	Salz und Pfeffer
1	Ei (zum Bestreichen)
etw.	Sesam, Leinsamen, Salz, Mohn, Kümmel



Arbeitsschritte:

1. Geriebener Käse, saure Sahne, Mehl, Butter, Salz und Pfeffer in eine Rührschüssel geben. Kurz mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem Mürbteig verkneten.
2. Anschließend mit der Hand durchkneten und 20 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.
3. Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen.
4. Die Teigplatte mit einem verquirlten Ei bestreichen.
5. 10 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden (Messer oder Teigrädchen verwenden).
6. Geschnittene Teigplatte mit Sesam, Leinsamen, Salz, Mohn oder Kümmel bestreuen.
7. Die Streifen zu Spiralen verdrehen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.
8. Bei 180 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.