

Käsestangen



Teig:

225	g	Dinkelmehl 630
1	Pr	Salz
1	Pr	Cayenne
½	Tl	Paprikapulver
130	g	ger. Käse
125	g	Butter
3		Eigelb
Sesam geschält		

Mehl, Salz, Cayenne, Paprika und 70g Käse auf einem Backbrett mischen. 2 Eigelb in die Mitte der Masse setzen. Butter in Scheiben auf das Mehl geben und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Mind. 30 Min kalt stellen. Teig rechteckig ausrollen, mit Eigelb, 60g geriebenem Käse und Sesam bestreuen. In Streifen schneiden oder radeln und bei 200°C ca. 10 Min. backen.