

Bärlauch-Käsestangen

Die Bärlauch-Käsestangen sind ein würziges Kleingebäck mit Germteig aus der Frühlingsküche. Die knusprigen Stangerl sind einfach gebacken und voller Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

50 g	Bärlauch
1 EL	Frischen Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
350 g	Weizenmehl (Type 700)
8 g	Salz
0.5 Würfel	Germ (Hefe)
2 EL	Olivenöl
200 ml	Wasser (lauwarm)
100 g	Emmentaler

Zubereitung

1. Für die würzigen **Bärlauch-Käsestangen** den Bärlauch waschen, fein hacken und mit Olivenöl sowie frisch gepresstem Zitronensaft vermischen. Dadurch entsteht eine aromatische Bärlauchbasis.
2. Weizenmehl, Salz, Germ, Olivenöl und lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und etwa 40 Minuten gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.
3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Die Bärlauchmischung gleichmäßig darauf verteilen. Den [Emmentaler-Käse](#) reiben und über den Teig streuen. Den Teig zusammenklappen und nochmals leicht ausrollen. In schmale Streifen schneiden. Die Streifen mehrfach eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals zirka 20 Minuten gehen lassen.

4. Die Bärlauch-Käsestangen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft etwa 15 Minuten goldbraun backen, bis sie knusprig sind.

Tipp

Nach Belieben kann man die Bärlauch-Käsestangen vor dem Backen noch mit Sesam bestreuen.