# Käse-Topfen-Stangen

Ein kleiner Snack für zwischendurch, zum Frühstück oder für den Abend mit Freunden: Das Rezept für die leckeren Käse-Topfen-Stangen passt für viele Gelegenheiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min

Foto: Sonne79

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Topfen |
| 100 g | Käse (gerieben) |
| 1 Stk. | Ei |
| 0.5 TL | Salz |
| 1 Packung | Backpulver |
| Nach Belieben | Mehl (Menge für einen elastischen Teig) |
| Nach Belieben | Öl (zum Ausbacken) |

## Zubereitung

1. Für die Käse-Topfen-Stangen den Topfen in eine Schüssel geben. Geriebenen Käse, Salz, Backpulver und das Ei zufügen. Die Zutaten vermischen. Dann nach und nach Mehl einarbeiten, bis der Teig elastisch und glatt ist und nicht mehr an den Fingern kleben bleibt.

2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig ausrollen, in Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Stangen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsestangen darin beidseitig ausbacken.

## Tipp

Die Käse-Topfen-Stangen schmecken noch besser, wenn man Käse am Stück verwendet und diesen frisch reibt.