



PIKANTE KÄSESTANGEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Eigelb

1 EL Stärke, z.B. Maizena

70 g Edamer, fein gerieben

70 g Tilsiter 45 % Fett, fein gerieben

2 EL süsse Chilisauce

1 TL Zitronenschale, gerieben

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 Pkg. Blätterteig

Ei(er), zum Bestreichen

2 EL Weisse Sesamkörner

2 EL Schwarze Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Eigelb und Maizena dazumischen.
3. Käse, Chilisauce, Zitronenschale, Schnittlauch und Knoblauch dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse ca. 30 Minuten kühlen.
5. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten, in 4 Streifen schneiden und mit Eiweiss bestreichen.
6. Masse in einen Spritzbeutel mit 1 cm Lochtülle füllen und jeweils längs am Rand auf die Teigstreifen spritzen.
7. Teig einrollen und gut verschliessen. Mit Eiweiss bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.