



PIKANTE KÄSESTANGEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

125 g QimiQ Sahne-Basis

1 Eigelb

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. Tante Fanny frischer Blätterteig

1 Eiweiß, zum Bestreichen

2 EL Weiße Sesamkörner

2 EL Schwarze Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb verrühren.
3. Käse, Chilisauce, Zitronenschale, Schnittlauch und Knoblauch dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse ca. 30 Minuten kühlen.
5. Teig laut Verpackungsanleitung 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.