



# 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 Classic, ungekühlt

**1** Eigelb

**1 EL** Maisstärke

**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

Ei(er), zum Bestreichen

**2 EL** Weiße Sesamkörner

**2 EL** Schwarze Sesamkörner

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und Stärke dazumischen.
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.