

KNABBERSTANGEN



Zutaten

Teig

500 g / 1 Anteil	Mehl
500 g / 1 Anteil	Käsefonduemischung
1/2 Würfel oder	Frischhefe, aufgelöst oder
1 Beutel	Trockenhefe
1 Prise	Zucker

Varianten

Je nach Bedarf	Tomatenmark
	getrocknete Tomaten in Öl, kleingeschnitten
	Oliven, gehackt
	Kräuterpesto
	Kräuter, gehackt
Zum Bestreuen	grobes Meersalz

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Es wird etwa die gleiche Menge Mehl wie Käsefondue benötigt. Ein Teil des Mehles zusammen mit dem Fondue, der Hefe und einer Prise Zucker in einer Schüssel verrühren. Nach und nach mit Mehl auffüllen bis sich ein geschmeidiger Teig ergibt.

Wer verschiedene Sorten mag, kann jeweils in einen Teil des Teiges Tomatenmark, geschnittene getrocknete Tomaten, gehackte Oliven, Pesto oder Kräuter rühren. Die Teige etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend daraus Stangen formen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand nebeneinander legen. Bei Bedarf noch mit Meersalz bestreuen und leicht andrücken.

Bei 170°C Umluft etwa 20 Minuten goldbraun backen.

En Guete!

