



Benötigte Zutaten

Käsestangerl

300 g Mehl (glatt)

150 g Premium Teebutter (weich)

1 Ei

60 ml Premium Alpenmilch

100 g Premium Emmentaler

1/2 TL Chilipulver

etwas Salz, Pfeffer

1 Ei zum Einstreichen

Sauerrahm-Dip

175 g Premium Sauerrahm

100 g Premium Naturjogurt

3 EL Kräuter (Petersilie & Schnittlauch gehackt)

etwas Kräutersalz

Pfeffer

Würzige Käsestangerl

mit Sauerrahm- und Chili-Dip

Anleitung

Zubereitung Käsestangerl:

1. Für den Mübteig das Mehl, die Butter, die Alpenmilch und ein Ei der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und zügig zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt rund eine Stunde kaltstellen.
2. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und halbieren.
3. Ein Ei verquirlen, die Teighälften damit einstreichen.
4. Den Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen.
5. Emmentaler grob reiben und eine Teighälfte damit bestreuen. Die zweite Teighälfte obenauf legen.
6. In rund 1,5 cm breite Stränge schneiden und eindrehen. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen für rund 25 bis 30 Minuten knusprig backen.

Zubereitung Sauerrahm Dip:

7. Die Kräuter mit dem Sauerrahm und dem Jogurt glattrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Knoblauch-Chili-Dip:

8. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.
9. Die Chilischote waschen und sehr fein hacken.
10. Den Sauerrahm mit Knoblauch und Chili vermengen, die Sojasauce hinzufügen und mit etwas Salz abschmecken.

Tipp: Die Knusperstangerl schmecken warm noch besser und sind auch eine ideale Beilage für Cremesuppen.



Chili-Dip

175 g	Sauerrahm
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz



Ein Rezept von
cookingcatrin.at