



## Benötigte Zutaten

### Käsestangerl

300 g Mehl (glatt)

150 g **Premium Teebutter (weich)**

1 Ei

60 ml **Premium Alpenmilch**

100 g Gewürz-Käse-Sticks  
Paprika-Chili

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:

Für den Mürbteig 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.

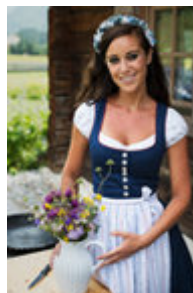
Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und halbieren. Ein Ei verquirlen, die Teighälften damit einstreichen. Den Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen. Eine Teighälfte mit den Gewürz-Käse-Sticks bestreuen. Die zweite Teighälfte obenauf legen. In rund 1,5 cm breite Stränge 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: Die Kräuter mit dem Sauerrahm und dem Jogurt glattrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Knoblauch-Chili-Dip:

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Chilischote waschen und sehr fein hacken. 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.



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)



Chili-Dip

175 g Sauerrahm

---

2 Knoblauchzehen

---

1 Chilischote

---

2 EL Sonnenblumenöl

---

Salz