

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Wildkräuterstangen

Für 40 Stangen / Zubereitungszeit ca. 70 Min.

<i>Wildkräuter</i> (Giersch, Löwenzahn, Quendel etc.)	~50 g	waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Dinkelmehl, 630	300 g	mit
Salz	1 TL	
Paprika, scharf	½ TL	und
Chiliflocken	1 TL	in eine Schüssel geben.
Magerquark	200 g	
Butter, kalt	200 g	in kleinen Stücken sowie
Hartkäse, gerieben	50 g	dazugeben und mit Knetbaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt ~3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
		Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes Teil zu einer Rolle formen. Diese dann in je 10 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf der Arbeitsfläche mit etwas Mehl zu 15-20 cm langen Stangen rollen und auf die Bleche legen. Mit
Eiweiß, verquirlt	1	bestreichen. Die mit den Stangen belegten Bleche nacheinander 12 Minuten in den Backofen schieben und die Stangen knusprig backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

Der ideale Begleiter

[Vulkanlöss Cabernet Blanc / Trocken](#)

