

Dinkel-Käse-Stangen

FÜR 50 STÜCK

195 g Kartoffeln
270 g Dinkelmehl
Salz
2 TL Weinstein-Backpulver
300 g geriebener Schafmilchgouda
1 EL Sonnenblumenöl
Dinkelmehl für die Arbeitsfläche



Zubereitung: 1 Std. Backzeit: 15 Min.
Pro Stück etwa: 41 kcal

Die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt 25 Min. kochen. Abgießen und zerstampfen.

Mehl, 1 TL Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben, 130 g Käse und die Kartoffelmasse hinzufügen. Mit 200 ml Wasser und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten.

Backofen auf 2000 vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitstfläche 1/2 cm dick ausrollen. Den Teig in Streifen von etwa 10 x 3 cm schneiden. 30 g Käse abnehmen und beiseite stellen, den restlichen Käse auf den Streifen verteilen.

Jeden Teigstreifen von der langen Seite her aufrollen, auf das Blech legen und mit restlichem Käse bestreuen. 15 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 175°) backen.

Variante: Für »Pausenbrote« 250 g Käse reiben und unter den Teig kneten. Daraus kleine Brote formen, diese mit Käse bestreuen und wie beschrieben backen.