



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Elsässer Stangen



Einkaufsliste:

Blätterteig (Fertigprodukt, 1 Rolle, gekühlt)

Gouda gerieben, 1 Beutel

Schmand, 1 Becher

rote Zwiebeln, 2

Schinkenwürfel, 1 mittlere Packung, ca.150 g



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Brot und Teigwaren - Elsässer Stangen

| | | |
|---|--|--|
| |   einfach schnell |  preiswert |
|  kalt servieren | | |
| |  TO GO FOOD ARBEIT / UNI |  To Go Food Party |

Vorbereitung:

- Schinkenwürfel in einer Pfanne anschwitzen
- rote Zwiebeln klein / in Ringe schneiden
- zum Schinken hinzufügen
- Backofen vorheizen auf ca. 200°C

Zubereitung:

- Blätterteig ausrollen (Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen)
- mit Schmand bestreichen
- die obere Hälfte mit den Schinkenwürfeln und den Zwiebeln belegen
- den geriebenen Gouda gleichmäßig darauf verteilen
- die untere Teighälfte auf die obere klappen und leicht andrücken
- mit einem sehr scharfen Messer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden
- wie einen Zopf in sich verdrehen
- ein Backofenrost mit Backpapier belegen
- die Stangen mit genügend Abstand darauf legen
- im Backofen bei 180°C ca. 15 min. backen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Die Schinkenwürfel sollten nicht zu mager sein, damit man sie im eigenen Fett ausbraten kann.
- Durch den Schmand werden die Stangen schön saftig, bleiben aber knusprig.
- Der geriebene (junge) Gouda kann durch Emmentaler ersetzt werden.
- Durch geriebenen Parmesan kann der Käsegeschmack intensiviert werden.

Dazu schmeckt:

- ein trockener Riesling aus dem Elsass.