

# Würzige Käsestangen mit pflanzlichem Zwiebelschmalz

Brennwerte	969,0 kJ   232,4 kcal
Eiweiß	5,8 g
Kohlenhydrate	18,2 g
Fett	15,0 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde 15 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde 30 Minuten



## Food Fact zum Rezept:

Wähle den Käse nach deiner Vorliebe. So bekommen deine Knusperstangen je nach Belieben einen milden bis intensiven Geschmack. Herzhaftere Käsesorten sind beispielsweise Bergkäse, Manchego oder Emmentaler. Einen milderen Geschmack haben Käsesorten wie junger Gouda, junger Cheddar oder Mozzarella.

**So bereitest du den herzhaften Snack für jeden Anlass ganz einfach selbst zu**

Diese Käsestangen gelingen immer und sind ein Highlight für deine Gäste. Ob für Gartenparty, Filmabend oder als kleiner Snack zwischendurch – die Käsestangen sind für viele Anlässe perfekt geeignet. Du kannst sie ganz einfach zubereiten und dank der vielen Zubereitungsvarianten nach deinem Geschmack abwandeln. Das [Deli](#)

Reform rein pflanzliche Zwiebelschmalz  
gibt den Käsestangen einen würzigen  
Geschmack und ist auch für die  
vegetarische Ernährung geeignet.

# Würzige Käsestangen mit pflanzlichem Zwiebelschmalz

10 PORTIONEN  simpel

## FÜR DEN TEIG:

100 g Käse, gerieben (z. B. Cheddar oder Bergkäse)  
250 g Weizenmehl Type 1050  
120 g Deli Reform rein pflanzliches Schmalz Zwiebel-Apfel  
1 Ei, Größe M  
50 ml Milch  
1 TL Salz  
1/2 TL Cayennepfeffer oder Chili, gemahlen

## SONSTIGE ZUTATEN:

1 Eigelb  
2 EL Milch  
für das Topping Leinsaat, Kümmel, Sesamsaat, Mohnsamen

## 1 DEN TEIG ZUBEREITEN

Verknete für die Käsestangen den fein geriebenen Käse zusammen mit dem Weizenmehl, dem Deli Reform rein pflanzlichen Schmalz Zwiebel, dem Ei sowie der Milch, dem Salz und etwas Cayennepfeffer zu einem Mürbeteig. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt für etwa 45 Minuten kühl ruhen lassen.

## 2 DIE KÄSESTANGEN FORMEN

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 6 mm dünn ausrollen. Schneide ihn dann in schmale Streifen.

## 3 TOPPING UND BACKEN

Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Streifen bestreichen und nach Belieben mit dem Topping bestreuen. Die Käsestangen nach Wunsch in sich eindrehen und für etwa 12–15 Minuten goldgelb und knusprig backen.

**Tipp:** Je nach Käsesorte kannst du die Käsestangen geschmacklich von mild bis würzig variieren.

Statt Käsestangen zu formen, kannst du den Teig auch unkompliziert in Rauten schneiden oder als „Kekse“ ausstechen. Als Dip eignet sich ideal Deli Reform Gemüse auf's Brot.