

Kardinalschnitte mit Kaffeecreme

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Pikant

Kartoffel

Hirse

Kaese

350 g Kartoffeln, mehlig, älter
20 g Hefe
1 1/2 ts Meersalz
100 ml ;Wasser
250 g Weizen mit
75 g Hirse; fein gemahlen
125 g Emmentaler; frisch gerieben
1/2 ts Curry
1/4 ts Cayennepfeffer
Kümmel oder
Thymianblättchen zum Bestrn
Kokosfett, ungehärtet
--fürs Blech

* QUELLE

-kraut & rieben 2/93

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Kartoffeln in wenig Wasser kochen, schälen, durchpressen und 250 g (bezogen auf 16-20 Stück) abwiegen. Inzwischen die Hefe und das Salz im Wasser auflösen und mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren. Die lauwarmen Kartoffeln, den Käse und die Gewürze, anschließend das restliche Mehl unterarbeiten und zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten, 2 Rollen formen und jede in 8-10 Stücke teilen. Die Teigstücke zu fingerdicken Stangen rollen und auf das Blech legen. Das Gebäck mit Wasser besprühen (mit dem Wäschesprenger), mit Kümmel oder Thymian bestreuen und andrücken. Die Käsestangen in den kalten Backofen (Mitte) schieben und bei 220°C 20-25 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.