Zweierlei Käsestangen

Perfekt für´s Buffett...oder einfach nur so zum Genießen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

500 g Mehl
10 g frische Hefe
10 g Salz
300 g Milch, lauwarm
50 g Butter, weich

FÜR DIE KÄSE-SCHINKEN-FÜLLUNG

(Mengenangabe für 12 Stück)
75 g Schinken, fein gewürfelt

50 g geriebener Käse nach Wahl
2 TL Saure Sahne
Etwas Oregano-Gewürz

FÜR DIE KÄSE-PAPRIKA-FÜLLUNG

(Mengenangabe für 12 Stück)
1/2 kleine, rote Paprika, fein gewürfelt
75 g geriebener Käse nach Wahl
2 TL Saure Sahne
Etwas Gewürz „Italienische Kräuter“

ZUM BESTREUEN

Grobes Salz
Sesam

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, frische Hefe darüber bröseln. Lauwarme Milch und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (Zuerst mit der Maschine, anschließend mit der Hand). Abgedeckt für mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Für die Füllungen einfach alle Zutaten verrühren und würzen.
5. Je nachdem ob ihr die ganze Menge mit einer Füllung oder gleich 2 Sorten zubereiten möchtet, den Teig in 2 Teile (bei einer Sorte) oder in 4 Teile (bei 2 Sorten) teilen und zu Bällen formen und daraus auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichgroße Rechtecke ausrollen.
6. Eine Hälfte mit der Füllung bestreichen, mit der anderen Teigplatte belegen, Ränder andrücken und mit dem Nudelholz einmal darüber rollen.

7. Mit einem scharfen Messer die längere Seite in 12 Streifen schneiden und von beiden Seiten her eindrehen. Mit etwas Abstand auf ein Backblech legen.
8. Mit Wasser besprühen und mit grobem Salz oder Sesam bestreuen.
9. Weiter 15 Minuten gehen lassen und anschließend für 20 Minuten backen. Dazu zeitgleich mit dem Backblech eine Schüssel mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser in den Ofen stellen.