
Kräuter-Käse-Stäbchen

für ca. 30 Stück

200g Mehl
120ml Milch
1 Tl Olivenöl
2 Tl Backpulver
1/4 Tl Salz
1 El Kräuter (getrocknet)

1 El Butter
40g geriebener Käse
1/2 Tl Kräutersalz



Den Backofen auf 225°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Aus den ersten sechs Zutaten ein Teig kneten und diesen zu einem Rechteck ausrollen. Es ist ein bisschen anstrengend, ihn schön dünn zu kriegen, aber mit ein bisschen Geduld und häufigem Wenden bekommt man ihn ungefähr auf Blechgröße. Ich nehme dabei ein kleines bisschen Mehl zuhelfe, man sollte aber aufpassen, dass es nicht zu viel ist, damit der Teig nicht pappig wird.

Die Teigplatte auf das Blech bugsieren und nochmal ein bisschen größer ziehen. Nun die Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Dann nur noch Käse und Kräutersalz mischen und den Teig damit bestreuen. Mit einem Teigrädchen oder Pizzaschneider in Stäbchen zerteilen. Die Stäbchen brauchen keinen Abstand, man kann sie nach dem Abkühlen einfach auseinandern brechen. Ca. 10-12 Minuten goldbraun backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.