



# Dinkel-Käsestangen

## Zutaten

für 1 Zauberstein/Ofenzauberer

80 g Gouda

450 g Dinkelmehl

175 g Butter

50 g Olivenöl

1,5 TL Salz

100 g Wasser

1 Ei, verquirlt

1 bis 2 EL Schwarzkümmel

## Nützliches Zubehör

**Zauberstein** oder  
**Großer Ofenzauberer**  
**Microplane-Reibe**  
**Teigunterlage**  
**Teigroller**  
**Nylonmesser**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**  
**Streu-Fix**



## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (220 °C).  
Den Käse reiben (5 Sek./St. 6) und in eine separate Schüssel geben.
2. Das Mehl, die Butter, das Öl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten (1 Min./Knetstufe).
3. Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 40 cm), eine Hälfte der Teigplatte mit dem geriebenen Käse bestreuen, die andere Hälfte darüber klappen und gut andrücken.  
Das so entstandene Rechteck nun von der kürzeren Seite her mit dem Nylonmesser vierteln und von der längeren Seite her in 10 Streifen schneiden, so dass 40 Streifen entstehen.  
Jeden Teigstreifen einmal in sich verdrehen und auf den Ofenzauberer/Zauberstein legen.  
Die Teigstreifen mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit dem Schwarzkümmel bestreuen.
4. Die Dinkel-Käsestangen auf der untersten Schiene 15 bis 20 Minuten backen und warm oder kalt servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>