

Frühlings-Menü! Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN März-April 2018

Hefestangen mit Mett

Zutaten für ca.18 Stück

Hefeteig: 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, 3 EL Öl von den eingelegten Tomaten, 250 ml lauwarmes Wasser

Füllung: 75 g getrocknete Tomaten in Öl, 250 g Mett, 1 Ei (Größe M), 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)

Zum Bestreichen und Bestreuen: 2 EL Milch, 100 g geriebener Gouda



Tomaten abtropfen lassen und das Öl für den Hefeteig abmessen. Mehl und Hefe in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles im Mixer (Knethaken) verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf ca. 200° C vorheizen. Tomaten klein schneiden, mit Mett und Ei vermengen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jeweils zu einem Rechteck von etwa 40 x 30 cm ausrollen. Mit Crème fraîche bestreichen, dann jeweils in 9 kleine Rechtecke schneiden. Füllung auf das erste Längsdrittel der kleinen Teigstücke gleichmäßig verteilen. Diese von der Seite fest aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Mit Milch bestreichen und mit Käse bestreuen, gut andrücken. Teigrollen nochmals 10 Min. gehen lassen, dann etwa 20 Min. backen. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und heiß oder kalt servieren.