



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Rezept Elsässer Stangen



### Einkaufsliste:

Blätterteig (Fertigprodukt, 1 Rolle, gekühlt)

Gouda gerieben, 1 Beutel

Schmand, 1 Becher

rote Zwiebeln, 2

Schinkenwürfel, 1 mittlere Packung, ca.150 g



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Brot und Teigwaren - Elsässer Stangen

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

### Vorbereitung:

- Schinkenwürfel in einer Pfanne anschwitzen
- rote Zwiebeln klein / in Ringe schneiden
- zum Schinken hinzufügen
- Backofen vorheizen auf ca. 200°C

### Zubereitung:

- Blätterteig ausrollen (Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen)
- mit Schmand bestreichen
- die obere Hälfte mit den Schinkenwürfeln und den Zwiebeln belegen
- den geriebenen Gouda gleichmäßig darauf verteilen
- die untere Teighälfte auf die obere klappen und leicht andrücken
- mit einem sehr scharfen Messer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden
- wie einen Zopf in sich verdrehen
- ein Backofenrost mit Backpapier belegen
- die Stangen mit genügend Abstand darauf legen
- im Backofen bei 180°C ca. 15 min. backen



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

**Tipps:**

- Die Schinkenwürfel sollten nicht zu mager sein, damit man sie im eigenen Fett ausbraten kann.
- Durch den Schmand werden die Stangen schön saftig, bleiben aber knusprig.
- Der geriebene (junge) Gouda kann durch Emmentaler ersetzt werden.
- Durch geriebenen Parmesan kann der Käsegeschmack intensiviert werden.

**Dazu schmeckt:**

- ein trockener Riesling aus dem Elsass.