

# Alpkäsestangen



## Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 400 g mehliges Kartoffeln
- 1 grosses Ei
- 100 g Butter
- Salz

Für die Füllung:

- 150 g Schinken, kleingeschnitten
- 150 g Alpkäse, fein gerieben
- 1 Ei, verquirlt

## Zubereitung

Die Kartoffeln weichkochen, abkühlen lassen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zerdrücken. Dann zusammen mit dem Mehl, Ei, Salz und Butter einen Teig kneten.

Den Teig dünn zu einem grossen Rechteck ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Den Schinken und den Alpkäse auf dem halben Teig verteilen, die zweite Teighälfte darüber schlagen und leicht andrücken. Alles in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mehrmals eindrehen und nochmals mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

Tipp: Statt Schinken kann man auch Kräuter oder gehobeltes Gemüse zum Füllen verwenden. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.