

Alpkäsesticks



Zutaten für 4 Personen

Mürbeteig:

- 100 g weiche Butter
- 100 ml Milch
- Zwei Eier
- 250 g Mehl
- 100 g Alpkäse gerieben
- Ein Kaffeelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

Sticks:

- 100 g Alpkäse geschnitten
- Kürbiskerne

Zubereitung

Die Butter mit der Milch und einem Ei mischen und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Das Mehl, Salz, Backpulver und den geriebenen Alpkäse beifügen. Von Hand leicht zusammenkneten. Den Mürbeteig für 30 Minuten kaltstellen.

Den Mürbeteig auf dem Tisch auswallen und in Streifen in der gewünschten Stick-Grösse schneiden. Je ein geschnittenes Alpkäsestück und einige Kürbiskerne auf die Teigstücke legen und etwas andrücken. Die Sticks auf ein Blech mit Backpapier legen. Das zweite Ei verrühren und die Sticks damit bestreichen.

In den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen schieben und für 15 – 20 Minuten backen.

Die Alpkäsesticks schmecken am besten warm zu einem Salat. Sie können aber auch kalt als Snack für unterwegs oder zum Apéro genossen werden.