



Flammkuchenstangerl mit Bärlauch



Teig:		
300 g ½ TL 3 EL 180g	Mehl Salz Sonnenblumenöl Wasser	Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem Teig verkneten. Teig mit den Händen auf der Arbeitsfläche nachkneten. Kugel formen, abdecken, 30 Min. ruhen lassen.
Füllung:		
1 100 g 75g 75g	Knoblauchzehe Bärlauch Quark Sauerrahm Salz Pfeffer	sehr fein schneiden, waschen, trocknen, fein schneiden. Alle Zutaten in der Klammer vermischen, abschmecken.
50 g	Emmentaler Käse	raspeln. Eine Hälfte vom Käse in die Füllung geben, den Rest 2 Min. vor Ende der Backzeit über die Stangerl geben.
Fertigstellung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Backblech mit Backpapier vorbereiten. • Teig mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn auswellen, 10 x 10 cm große Stücke schneiden. • Teigstücke mit der Füllung bestreichen, von einer Ecke her aufrollen. • Die Enden etwas dünner rollen, auf das Backblech legen. • Teigstangerl auf dem Backblech in gleichmäßige Größe bringen. • Backen: 220°C, ca. 15 Min. • 2 Min. vor Ende der Backzeit den restlichen Käse auf den Stangerl verteilen, fertigbacken. 		

Tipp: Die Stangerl schmecken lauwarm als Vorspeise zu einer Suppe oder als Snack am besten. Sie können aber auch problemlos aufgewärmt werden. Statt Bärlauch können Sie auch Frühlingszwiebeln oder Lauch verwenden und zusätzlich feine Schinkenwürfel zugeben.