STÄDTER®

Pikante mediterrane Schnitten

FÜR 1 WOLFSZAHNBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

Zutaten: 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Quark, 6 EL Olivenöl, 10 schwarze Oliven (entsteint), 3 getrocknete Tomaten, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 EL gehacktes Basilikum, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Wolfszahnblech mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen und dünn mit Mehl bestäuben. Die Oliven und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig neun gleichschwere Stangen rollen. Diese Stangen in mundgerechte Stücke teilen und in das Wolfszahnblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca 15 Minuten backen.

© 2021 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de