

Silvesterkracher zum knabbern: Knusprige Strudelröllchen mit Hirtenkäse



Silvesterkracher

Unsere Silvesterkracher zünden ein Feuerwerk im Mund, denn der würzige, scharfe Hirtenkäse ist in einem hauchdünnem Teigmantel gebacken. Wer möchte, kann statt getrockneten Kräutern gern frische Kräuter, Knoblauch, Chili oder etwas Chiliöl verwenden. Hier kann nach Herzenslaune kreativ kombiniert und gezaubert werden. Diese Knusperrollen eignen sich übrigens auch ideal, um Reste aus dem Kühlschrank geschmackvoll zu verwerten. Ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch oder Fisch, hier passt fast alles.

Dazu noch gschwind einen Dip aus Joghurt, Paprika und Tomatenmark. Fertig ist ein perfekter Snack für Silvester.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unsere **knusprigen Silvesterkracher**:

Zutaten

Für 12 Rollen:

- 250 g Hirtenkäse
- 50 g Schmand
- 50 g Joghurt zum Bestreichen
- 250 g sehr dünner Strudelteig (oder Yufka bzw. Filoteig)
- Je 1 EL Sesamsamen, hell und dunkel
- 1 Eigelb
- 1 EL getrocknete Kräutermischung (italienisch oder provenciale)
- Salz und Chili

Zubereitung

Den Hirtenkäse in einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken. Mit der Kräutermischung, Chili, Salz und dem Schmand verrühren. Mit Salz würzen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Teigblätter in Streifen schneiden (20 cm x 5 cm) und jeweils 4 Streifen übereinanderlappend zu einem Quadrat auf eine Arbeitsfläche legen.

Dann dünn mit etwas Joghurt bestreichen.

Die Hirtenkäsefüllung unten entlang der Blattseite verteilen und die Enden rechts und links über die Füllung schlagen. Nun die Teigblätter eng aufrollen.

Die gefüllten Teigröllchen auf das Blech legen. Das Eigelb mit 5 EL Wasser verquirlen und die Röllchen damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15-18 Minuten goldbraun backen.