

WÜRZIGE MAROKKANISCHES GEBÄCKSTANGE



ZUTATEN

10 

- 625 g Rinderhackfleisch
- 250 g Paniermehl
- 50 g Bresc Kalamata olives tapenade (Kalamata-Oliventapenade)
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 13 g Bresc Roasted garlic puree (Geröstetes Knoblauchpüree)
- 5 Eier
- 3 Eigelb
- 3 große Scheibe Blätterteig
- Mehl zum Bestäuben
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig auf die Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Das Hackfleisch mit Knoblauch, Olivenpaste, Ras el Hanout, Eiern und Semmelbröseln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hackfleisch in einen Spritzbeutel geben und eine lange Wurst aus dem Hackfleisch von 3 bis 4 cm Dicke spritzen. Das Hackfleisch in den Teig wickeln und gut zusammendrücken, wobei darauf zu achten ist, dass die Naht unten liegt. Das Eigelb verquirlen und die Stange mit dem Eigelb bestreichen. Die Stange im Ofen bei 175 °C ca. 45 Minuten lang backen, bis sie gar und goldbraun ist. Nach Abkühlen der Stange in kleine Stücke schneiden.