

Käsestangen



Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- 100g Reibekäse (z.B. Emmentaler)
- Pfeffer & Salz
- Gewürze nach Geschmack (z.B. Paprika, Chili, Pizzagewürz ...)

Zubereitung:

- Backofen auf 180° (Umluft) oder 200° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Den Blätterteig ausrollen und auf das Backblech legen.
- Den Teig halbieren und in Streifen schneiden.
- Das Ei trennen und das Eiweiß mit Pfeffer und Salz würzen.
- Nacheinander jeweils 4-5 Blätterteigstreifen mit dem Eiweiß bepinseln, den geriebenen Käse über die Blätterteigstreifen streuen und eindrehen.
- Die Stangen dünn mit Eigelb einpinseln
- Das Blech mit den Käsestangen für ca. 12 min. auf mittlerer Schiene im Backofen backen.

Guten Appetit