

# Würzige Käsestangen

- In 15 – 20 Minuten zubereitet
- Ergibt ca. 24 Käsestangen

## Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.

## Zubereitung:

**1** Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen und mit Ei bestreichen. Käsemischung auf dem Teig verteilen, mit einem Rollholz Käse andrücken.

**2** Die ganze Teigplatte umdrehen, so dass die Seite mit dem Käse am Boden liegt. Die Hälfte der Länge nach mit Ei bestreichen und die nicht bestrichene Seite darüber legen.

**3** Mit einem Teigrad der Breite nach Streifen von ca. 1 cm herunterschneiden. Streifen einige Male verdrehen und auf ein Backblech legen, als Unterlage das Papier vom Blätterteig verwenden und lt. Angabe backen.

## Tipp:

Selbstgemachtes Knabbergebäck schmeckt einfach besser und ist schnell zubereitet.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

## Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 120 g Emmentaler gerieben
- 1 gestrichener EL Kümmel
- 1/2 TL Paprikapulver mild
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei zum Bestreichen

## Käsemischung:

Geriebenen Käse mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Kümmel vermischen.

## Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C

