



Blätterteig-Käsestangen

Description

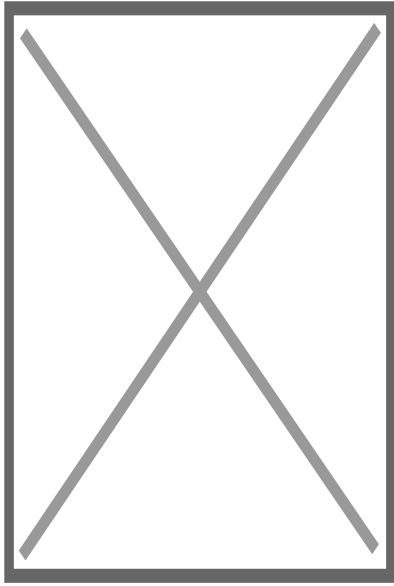
ZUTATEN

1 Packung TK Blätterteig
100 g geriebener Käse
100 g Schmand
2 Eier
Salz, Pfeffer, Sesam

default watermark

ANLEITUNG

1. Den Schmand mit einem Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Sesam abschmecken.
2. Den Blätterteig ausrollen, quer vor sich hinlegen und mit der Schmand-Ei-Mischung bestreichen.
3. Den geriebenen Käse (z.B. Emmentaler) auf dem Schmand verteilen.
4. Den Blätterteig nach oben umklappen, sodass er zwar immer noch sehr breit, dafür aber schmaler geworden ist.
5. Jetzt den Teig in ca. 2cm dicke Streifen schneiden.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
7. Je einen Streifen nehmen, ihn zwei Mal vorsichtig verdrehen und auf das Backblech legen.
8. Das gleiche mit den restlichen Streifen tun.
9. Das zweite Ei verquirlen und die Streifen damit bestreichen.
10. Etwas geriebenen Käse, Sesam und Salz darüber die Stangen streuen.
11. Im Ofen für ca. 12 Minuten backen, bis die Stangen goldbraun geworden sind.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 25, 2022

Author

jeanny

default watermark