

Käsestangen M. Hefe

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Hefe, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

50	ml	Milch
1/4	Teel.	Zucker
30	Gramm	Hefe
130	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
25	ml	Öl
50	Gramm	Geriebenen Käse

FÜR DEN BELAG

100	Gramm	Geriebenen Käse
		Eigelb mit Salz zum Bestreichen
		Pfeffer
		Paprikagewürz
		Sesam

Anleitung:

Milch mit Zucker und Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Mehl, Salz, Öl und Käse dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen. Den aufgegangenen Teig in zwei Stücke teilen und zwei rechteckige dünne Platten ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen. Käse verteilen und mit Pfeffer und Paprikagewürz bestreuen. Die andere Teigplatte ebenfalls mit Eigelb bestreichen und darüberlegen. Nun das ganze festrollen und mit einem scharfen Messer in 1 cm breite Streifen schneiden. Einzelne Stangen verdrehen. Fertige Käsestangen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten goldgelb backen.