Käsestangen.

Kategorien: Pikant, Käse, Eigen, Blätterteig, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Fertiger, abgelagerter Blätterteig
200	Gramm	Geriebener Parmesankäse
50	Gramm	Geriebener Schweizer Käse
		Salz, Paprika
		Backpapier

Anleitung:

Der geriebene Käse wird mit Salz und Paprika vermischt, in zwei Touren unter 1 kg abgelagerten Blätterteig gezogen und in einer Länge von 60 cm und einer Breite von 20 cm ausgerollt. Dazwischen evtl. kühlen. Davon werden 1 cm breite Streifen abgeschnitten (m. Teigrädchen od. Messer), mit beiden Händen auf dem Tisch gegeneinander der Länge nach gedreht, mit Eigelb/Milch bestrichen, leicht in geriebenen Käse gedrückt oder wenn Sie eng aneinander gelegt sind dick mit der Käse Gewürzmischung überstreuen und etwas andrücken und bei mittlerer Hitze jeder einzelne Strang mit etwas abstand nebeneinander auf dem Backblech auf Backpapier gebacken.

Im vorgeheizten Ofen Backen 160-180°C - Backzeit ca 15-20 Min. nicht zu kurz backen !

In Dosen aufbewahren !