

Käsestangen

Kategorien: Pikant, Käse, Teig, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

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

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. Davon werden 1 cm breite Streifen abgeschnitten, gedreht, mit Eigelb/Milch bestrichen, leicht in geriebenen Käse gedrückt oder wenn Sie eng aneinander gelegt sind überstreuen und bei mittlerer Hitze gebacken.