

Blätterteig-Käsestangen

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 125 g geriebener Käse
- 2 EL Sesam
- 1 Ei



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So machst du die Käsestangen selber

1. Nimm den Blätterteig aus dem Kühlschrank.
2. Rolle ihn aus und lasse ihn für 10 Minuten liegen.
3. Streue auf die eine Hälfte des Blätterteigs den Reibekäse und den Sesam. Lege nun die Hälfte des Blätterteigs ohne Belag auf die andere.
4. Schneide den Blätterteig in schmale Streifen und drehe den Teig wie Korkenzieher.
5. Lege die Teigstreifen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Verrühre das Ei und bestreiche die Blätterteigstangen damit.
6. Streue etwas Käse über die Teigstangen.
7. Backe die Käsestangen im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

