



Käse-Stangen

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten

Blätterteig	200 g
Parmesan	40 g
Salz & Pfeffer	
Eistreiche (Ei verquirlt)	

Menge:	ca. 20 Stück
Backzeit:	ca. 12 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Haltbarkeit:	1 Woche



Zubereitung:

1. Den Blätterteig auf 24 x 30 cm ausrollen und mit Eistreiche bepinseln. Nun den Parmesan über den Teig streuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mithilfe eines Teigschneiders in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden und twisten.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen und mit Ei besprühen oder einfach mit dem Pinsel auftragen.
4. Bei 200 °C Umluft für 12 Minuten backen. Ein idealer Apéro zu einem feinen Glas Wein.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die Käsestangen sind luftdicht verpackt ca. 1 Woche haltbar. Sie werden einfach mit der Zeit immer trockener. Frisch sind sie demnach am besten. Du kannst sie auch prima vorbereiten und ungebacken einfrieren und dann, wenn Besuch kommt, frisch aufbacken.