



Käsestangen, hausgemacht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Knusprig, pikant und hausgemacht, passt zu Vielem oder nur zum Knabbern

Zutaten

- 400 g T.K. Blätterteig aus dem Supermarkt
- 125 g frisch geriebener Bergkäse, z. B. Appenzeller, alter Gouda etc.
- 2 Eigelbe
- Etwas Rosenpaprika, gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Den aufgetauten Blätterteig auf einer gemehlten Arbeitsfläche etwas dünner ausrollen.

Schritt2

2 Eigelbe mit 3 El Wasser verklappern und den Teig dünn mit einem Küchenpinsel bestreichen. Den geriebenen Bergkäse mit etwas Rosenpaprika und gemahlenem Kümmel mischen und gleichmäßig über den Blätterteig streuen.

Schritt3

Danach einmal Alles zusammen klappen und mit dem Rollholz noch einmal leicht walken.

Schritt4

In 1 - 1,5 cm breite Streifen schneiden, „spiralförmig“ eindrehen und auf ein gemehltes Backblech legen. Mit dem restlichen Eigelb noch einmal leicht einstreichen und bei 180° C für ca. 25 - 30 min. goldgelb ausbacken.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** blätterteig, einfach, hausgemacht, knusprig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesestangen-hausgemacht/>