

Knusprig würzige Käsestangen



[caption id="attachment_7885" align="center" width="300" caption="Aromatischer Käse in



Blätterteig gewickelt."]

[/caption]

Bei Blätterteig greife ich hin und wieder auf Fertigprodukte zurück. Immer dann, wenn es schnell gehen muss. Unsere Käsestangen sind geschmacklich und optisch reizvoll. Sie schmecken mir zu jeder Tageszeit. Liegt wahrscheinlich am herzhaften Geschmack des Käses in lockerer Knusperhülle. Hier das bebilderte Rezept zum Nachbacken

Zutaten (für ca. 30 - 40 Stück)

- 2 Blätterteige, tiefgefroren (Am besten Blätterteig in Backpapier aufgerollt)
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 60 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 60 g reifer Emmentaler, fein gerieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Falls gewünscht etwas süßes Paprikapulver

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]