Käsestangen

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

30 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 20 Stück

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

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus und lege ihn mit der langen Seite vor dich. Verquirle das Ei und bestreiche den Teig vollständig mit der Hälfte. Streue den Käse und den Sesam gleichmäßig auf die obere Hälfte des Teigs.
2. Klappe die untere Teighälfte auf die obere Teighälfte und drücke ihn mit einem Nudelholz oder den Händen leicht fest. Schneide den Teig mit einem Pizzaroller von unten nach oben in 20 gleichmäßige Streifen.
3. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor. Verdrehe die einzelnen Streifen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreiche die Stangen mit dem übrigen Ei. Backe die Käsestangen 15 Minuten goldbraun.

Nährwerte pro Portion: 82 kcal | KH 5,6 g | E 2,9 g | F 5,5 g