



## GEDREHTE KÄSESTANGEN

### Zutaten:

25 dag Blätterteig; 1 Ei, 10 dag geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Kümmel

### Zubereitung:

- die Hälfte des Blätterteigs auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen, 15 cm breite Streifen herunterschneiden
- Blätterteigstreifen mit Ei bestreichen, würzen und mit Käse bestreuen, übereinander legen, wobei mit Blätterteig abgeschlossen wird
- mit leichtem Druck wieder zu einem Rechteck ausrollen, 2 cm breite Streifen schneiden oder mit dem Teigrad ausrollen, diese Streifen in sich drehen, auf ein vorbereitetes Blech legen und die Oberfläche vorsichtig mit Ei bestreichen
- 15 min rasten lassen, dann bei 200° C ca. 15 min backen
- bei der 2. Hälfte des Blätterteiges aus dem ausgerollten Rechteck 2 cm breite Streifen schneiden, diese drehen, auf ein vorbereitetes Blech legen, mit Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen, bei 200° C ca. 15 min backen

