



Aus der Heimat der Frische

 60 Minuten

 Einfach

Käsestangen

Ob als Snack abends gemütlich in geselliger Runde oder für's Picknick, diese Blätterteig-Käsestangen schmecken einfach herrlich luftig-knusprig.

 *So wird's gemacht :*

Schritt 1

Blätterteigscheiben nebeneinander legen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen. Thymian waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite legen, Rest hacken. Ei verquirlen.

Schritt 2

Blätterteigscheiben wieder aufeinander legen. Auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 35 x 35 cm) ausrollen. Platte leicht mit Ei bestreichen.

Auf eine Hälfte der Platte Scheiben von MILRAM Benjamin legen. Mit Thymian bestreuen. Die andere Hälfte über den Käse legen, etwas andrücken.

Schritt 3

In ca. 2 cm breite Streifen schneiden (ca. 16 Stück). Streifen an beiden Enden festhalten und gegeneinander verdrehen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Teig mit restlichem Ei bestreichen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen.

Schritt 4

Lauwarm oder kalt servieren.

MILRAM PaprikaQuark mit beiseite gelegtem Thymian garnieren, dazureichen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:



Zutaten

5 Personen

450 g tiefgefrorener Blätterteig

1/2 Bund Thymian

1 Ei (Größe M)

150 g MILRAM Benjamin

200 g MILRAM PaprikaQuark

Brennwert (kJ/kcal): 1930/460

Fett (g): 26

Kohlenhydrate (g): 30

Eiweiß (g): 14