



Aus der Heimat der Frische

 60 Minuten

 Einfach

Einfache Blätterteig-Käsestangen

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

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Einfache Käsestangen gefällig? Im ersten Schritt die 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

Blätterteigstangen mit Käse lauwarm oder kalt servieren. MILRAM PaprikaQuark mit beiseite gelegtem Thymian garnieren, dazu reichen.

Nährwerte



Zutaten

5 Portionen

450 g tiefgefrorener Blätterteig

1/2 Bund Thymian

1 Ei (Größe M)

150 g MILRAM Benjamin

185 g MILRAM PaprikaQuark

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1930/460

Fett (g): 26

Kohlenhydrate (g): 30

Eiweiß (g): 14