

Pikante Käsestangen mit herzhaftem Bio-Käse



Zutaten

- 1 Packung Blätterteig (250–275 g)
- 150 g heimischer Bio-Käse (z.B. Heumilchkäse), gerieben
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleines heimisches Ei
- 3 EL heimische Milch
- nach Belieben: Paprika, scharf
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Blätterteig in 12 gleichmäßig lange Streifen schneiden.

Das Eiweiß mit 1 EL Tomatenmark, Paprika und Pfeffer verrühren und mit einem Pinsel dünn auf 6 Blätterteigstreifen verstreichen. Zwei Drittel vom geriebenen Käse gleichmäßig darauf verteilen. Dann mit den anderen 6 Blätterteigstreifen belegen, fest andrücken und anschließend zu Stangen zusammen zwirbeln (verdrehen).

Das Eigelb mit Milch verrühren und die Stangen damit bestreichen.

Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.