

Rezept für Knusper Käsestangen

VON Anastasia

ZUTATEN

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 2 Rollen Blätterteig | getrocknete Kräuter |
| 150 g Schmand | verschiedene |
| 120 | Kerne und Samen nach Bedarf |
| g geriebenen Emmentaler | |
| 2 Ei | |
| frisch geriebenen Parmesan | |
| 10 Basilikumblätter | |
| 100 g Röstzwiebeln | |
| 1 Eigelb | |
| 1 Ei Milch | |
| Salz | |
| Pfeffer | |



| | |
|-------------|--------|
| PORTIONEN | ZEIT |
| 1 Portionen | 30 Min |

ZUBEREITUNG

Eine der beiden Rollen Blätterteig ausrollen und mit Schmand bestreichen.

Geriebenen Emmentaler, Parmesan und Röstzwiebeln darauf verteilen.

Mit etwas Pfeffer würzen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls auf dem Blätterteig verteilen.

Nun mit dem zweiten Blätterteig bedecken und etwas andrücken.

Eigelb mit Milch mischen und auf die Oberfläche des Blätterteiges streichen.

Darauf verschiedene Kerne wie Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Sesam oder Mohn streuen und mit getrockneten Kräutern und Salz (auch Blütensalz) würzen.

Den Blätterteig-Doppeldecker nun in Streifen schneiden und entstandene Streifen ebenfalls einmal halbieren. Einzelne Stränge zweimal eindrehen und auf ein



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Die Kästestangen für 20 min bei 200°C goldbraun backen.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.