

– EUROPA AUF DEM TELLER –

KÄSESTANGEN AUS DER SCHWEIZ

Für 16 Stangen

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 15-18 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
100 g Gruyère oder Appenzeller, gerieben
1 Eigelb
1 EL Milch
etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Blätterteig ausrollen und mit dem mit Milch verquirlten Eigelb bestreichen.

Den geriebenen Schweizer Käse gleichmäßig daraufstreuen und mit etwas Pfeffer würzen.

Den Teig in etwa 16 gleich breite Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig zu einer Spirale eindrehen.

Die Käsestangen auf das Backblech legen und etwa 15–18 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Kurz auf dem Blech abkühlen lassen und anschließend servieren.

Tipp: Die Käsestangen können einige Stunden vorher gebacken werden. Vor dem Servieren einfach bei Raumtemperatur stehen lassen.