



Kräuter-Käse- Blätterteig- stangen

GR. OFENZAUBERER & CO.

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
100 g Käse, gerieben
3 EL Olivenöl
50 g TK-Kräuter, gehackt
1-2 EL (Pflanzen-)Sahne/Milch
Salz
Pfeffer

So wird's gemacht

Blätterteig ausrollen und längs halbieren.

Käse, Kräuter, Olivenöl und Sahne verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse-Kräutermischung auf einer Blätterteighälfte verteilen und die andere Hälfte drüber legen.

Teig in 20 Streifen schneiden.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Großen Ofenzauberer einfetten.
Streifen in sich 2-3 Mal drehen und auf der Stoneware verteilen.

Stangen **ca. 25-30 Min.** knusprig backen

Rezept & Bild:
Beraterin: Pia Papenfuß

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

Tipp: Die Füllung kann je nach Wunsch abgeändert werden. Weihnachtlich sind sie zum Beispiel auch einfach mit Zimt und Zucker ein Traum.