



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Rezept Käse Stangen



### Einkaufsliste:

Blätterteig (Fertigprodukt, 1 Rolle, gekühlt)

Mozzarella gerieben, 1 Beutel

Gouda gerieben, 1 Beutel

Emmentaler gerieben, 1 Beutel

Greyerzer gerieben, 1 Beutel

Parmesan gerieben, 1 kleines Stück



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Brot und Teigwaren - Käsestangen

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		
 vegetarisch	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 Party food

### Zubereitung:

- Blätterteig ausrollen (Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen)
- die geriebenen Käse auf der oberen Hälfte verteilen
- die untere Teighälfte auf die obere klappen und leicht andrücken
- mit einem sehr scharfen Messer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und diese wie einen Zopf in sich verdrehen
- Backofenrost mit Backpapier belegen
- die Streifen mit reichlich Abstand darauf verteilen
- bei 180°C ca. 15 min. backen

### Tipps:

- Werden die verschiedenen Käsesorten jeweils für sich auf dem Teig platziert, wechselt beim Reinbeißen stets das Geschmackserlebnis.
- Die Teigstangen nicht zu lange backen. Die Käsesorten schmecken, sobald sie dunkel werden, schnell bitter.

### Dazu schmeckt:

- Dein Lieblingswein, egal ob Weiß -, Rot – oder Rosewein !



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

[Rezept ausdrucken](#)