

# KÄSESTANGEN

## FÜR 30 STANGEN À 20 CM

- › 1 Platte Blätterteig  
(60 cm x 40 cm, 5-7 mm dick)
- › Käsemischung aus 300 g geriebenem Parmesan und 200 g geriebenem reifen Gouda
- › gemahlener Koriander, Kümmel, Fenchelsamen und Kardamom
- › 1 EL edelsüßes Paprikapulver

Eine Fläche des Teiges von 60 cm x 20 cm mit Wasser bestreichen. Käsemischung und Gewürze vermengen. Etwa die Hälfte davon auf dem befeuchteten Teil verteilen. Die nicht befeuchtete Seite umklappen. Den geklappten Teig der Länge nach ausrollen, ruhen lassen und anschließend in 30 Streifen gleicher

Dicke schneiden. Diese der Länge nach einrollen und nochmals ruhen lassen. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit der restlichen Käse-Gewürzmischung bestreuen. Anschließend etwa 17 Minuten bei 180 °C ausbacken.

