



## Blätterteigstangen mit Cheddar

Ein schneller Snack, der auch prima für's Partybuffet geeignet ist



Portionen  
18 Stangen



Zubereitungszeit  
35 Minuten



Schwierigkeitsgrad  
Einfach

### ZUTATEN

- 300 g TK-Blätterteig (4 große Platten)
- Mehl
- 1 Ei
- 2 TL schwarzer Sesam
- 2 TL Fenchelsamen
- 1 TL grobes Salz
- 1 Packung Hochland Sandwich Scheiben mit Cheddar

### ZUBEREITUNG

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Quadraten von je 24 x 24 cm ausrollen. Das Ei trennen und den Blätterteig mit Eiweiß bestreichen.
2. Sesam, Fenchelsamen und Salz mischen. Hochland Sandwich Scheiben zerzupfen. Die Hälfte der Gewürze mit dem Käse vermengen und auf zwei Teig-Quadrate streuen. Die beiden anderen Teigstücke auflegen und mit der Teigrolle leicht andrücken. Teigplatten mit einem scharfen Messer oder Teigrad in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und zu Spiralen drehen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blätterteigstangen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit dem Eigelb bestreichen und mit der übrigen Gewürzmischung bestreuen.
4. Blätterteigstangen auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

### Tipp

Besonders schön werden die Käsestangen, wenn man sie einige Stunden oder über Nacht ruhen lässt und dann erst bäckt. Damit der Teig währenddessen nicht austrocknet, die Stangen gut abdecken.



**Eine Portion enthält im Durchschnitt**

Brennwert: 439 kJ (105 kcal)

Kohlenhydrate: 6,5 g

Fett: 7,5 g

Eiweiß: 3 g