

Sunday, September 27. 2009

Schnelle Blätterteig - (Ziegen-) Käsestangen

1 Rolle frischer Blätterteig (Ich hatte nur noch eine halbe Rolle übrig, deshalb nicht von den 4 Stangen auf dem Bild irritieren lassen. Normalerweise sind es doppelt so viele!)

Ziegenfrischkäse

etwas geriebener Käse - wenn gerade zur Hand

Salz, Pfeffer

Würzung nach Wunsch und Geschmack, z.B. Paprikapulver, getrockneter Oregano, etwas Knoblauch aus der Mühle, oder auch Chilipulver

Kümmel/Kreuzkümmel

1 Eigelb

Backofen auf 200°C vorheizen.

Blätterteig aufklappen/aufrollen und den ganzen Teig nicht zu dick mit Ziegenfrischkäse einstreichen. Nach Wunsch und Geschmack würzen. Wer möchte, kann noch ein wenig geriebenen Käse drauf streuen - ich hatte gerade zufällig einen da - geht aber auch ohne. Die Teigplatte in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen einmal in der Mitte zusammenklappen, so dass die Füllung geschützt ist und dann eine leichte Drehung in den Strang bringen.

Die gedrehten Streifen mit Eigelb bepinseln und Kümmel oder Kreuzkümmel darüber streuen. Ich habe Halbe/Halbe gemacht. Ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Super für den Hunger zwischendurch oder als Snack zum Bier oder Wein.

Posted by orange in [brot+deftiges](#), [snacks/vorspeisen](#), [vegetarisch](#) at 21:37