Käsestangen



Zutaten

Zutaten:

Teig:

- 50 ml Milch
- 1/4 Teelöffel Zucker
- 30 g Hefe
- 130 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 25 ml Öl
- 50 g geriebenen Käse

Belag:

- 100 g geriebenen Käse
- Eigelb mir Salz zum Bestreichen
- Pfeffer
- Paprikagewürz
- Sesam

Zubereitung

1. Milch mit Zucker und Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen.

2. Mehl, Salz, Öl und Käse dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
   Teig zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig in zwei Stücke teilen und zwei rechteckige dünne
   Platten ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen. Käse verteilen
   und mit Pfeffer und Paprikagewürz bestreuen. Die andere Teigplatte ebenfalls
   mit Eigelb bestreichen und darüber legen. Nun das ganze fest rollen und mit
   einem scharfen Messer in 1 cm breite Streifen schneiden. Einzelne Stangen
   verdrehen.

4. Fertige Käsestangen mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten
   Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten goldgelb backen.