

Rezept

Käsestangen

Ein Rezept von Käsestangen, am 28.06.2026

Zutaten

60 g Emmentaler Käse	60 g Parmesan
100 g Mehl (Type 405)	90 g saure Sahne
60 g kalte Butter	1/2 TL Salz
2-3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1/2 TL Paprikapulver edelsüß
1 Eigelb	1 EL Milch
1-2 EL Sesam- und Mohnsamen zum Bestreuen (nach Belieben)	Backpapier für die Bleche
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Beide Käsesorten fein reiben. Käse, Mehl, saure Sahne, kalte Butter in Flöckchen, Salz, Pfeffer und Paprika mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln, etwas flach drücken und 30 Min. kalt stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen oder einem Messer in ca. 2 cm lange Streifen schneiden. Die Teigstreifen leicht in sich verdrehen und auf das Blech legen.
3. Für die Dekoration Eigelb und Milch verquirlen und die Streifen damit bestreichen. Die Käsestangen nach Belieben mit Mohn oder Sesam bestreuen und dann im Ofen (Mitte) in ca. 12-15 Min. knusprig und goldgelb backen. Die fertigen Stangen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.