

## Rezept

# Käsestangen mit schneeweißem Dip

Ein Rezept von Käsestangen mit schneeweißem Dip, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> rechteckige Platten	TK-Blätterteig (ca. 400 g)
<b>12 EL</b> Pecorino, frisch gerieben	<b>2 EL</b> Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>200 g</b> Frischkäse	<b>6 EL</b> Milch
<b>1 EL</b> Akazienhonig	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 knusprige Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen.
2. Die aufgetauten Teigplatten mit Käse bestreuen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Jede Platte längs in 5 Streifen schneiden. Die Käsestangen vorsichtig auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.
3. Inzwischen für den Dip den Frischkäse mit der Milch glatt rühren, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsestangen in hohe Gläser stellen und mit dem Dip anrichten.