



Weihnachtliche Käsestangen selber machen



Zutaten

- 1 Grüner Pesto-Käse von Henri Willig
- 1 Roter Pesto-Käse von Henri Willig
- 1 Trüffelkäse von Henri Willig
- 5 dünne Scheiben Filo-Teig
- Backspray oder Olivenöl

Vorbereitung

Diesen ultimativen Aperitif-Snack machen Sie einfach selbst! In Weihnachtsfarben!!! Wie lustig ist das denn?

Die bunten und unglaublich leckeren Käsesorten, die sie dafür verwendet hat, stammen von @henriwillig.

Rezept (für 20 Käsestangen) ?

1. Den Filoteig auftauen lassen.
2. Wenn Sie Ihren Backofen verwenden, heizen Sie ihn auf 220 Grad vor. Wenn Sie einen Airfryer verwenden, müssen Sie ihn nicht vorheizen.
3. Nehmen Sie ein großes Stück Filoteig. Besprühen Sie es auf beiden Seiten mit Backspray oder fetten Sie es ganz leicht mit etwas Olivenöl ein. Schneiden Sie es dann in Viertel (so dass Sie 4 Quadrate haben). Wiederholen Sie diesen Vorgang später mit dem restlichen Blätterteig, so dass Sie insgesamt 20 kleinere Stücke erhalten.
4. Legen Sie einen Käsestreifen auf den Rand eines Filoteigstücks. Falten Sie die Außenseiten des Blätterteigs über den Käse, so dass die Enden bedeckt sind, und rollen Sie nun den Käse ganz nach oben in den Blätterteig. Wie beim Aufrollen eines Burritos.
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit allen Filoteigstücken und Käsestreifen.
6. Backe die Käsestangen 3 Minuten lang in deinem Airfryer bei 180 Grad (ich finde, das funktioniert am besten!) oder 4-5 Minuten in deinem Ofen bei 220 Grad. Bis sie schön goldbraun sind!

Köstlich, zum Beispiel mit etwas süßer Chilimayonnaise! Genießen Sie ♥?

Danke an @courgetticonfetti für die schönen Fotos und das köstliche Rezept.