



**COLUMELLA**



## **BERGKÄSE-STANGERL MIT SCHWARZEM SESAM UND APRIKOSENSENF ZUM DIPPEN**

Den Blätterteig auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit einem verquirlten Ei bepinseln.

Den Bergkäse reiben und mit Paprikapulver verfeinern.

Das ganze nun auf *eine Hälfte* des Teiges streuen und je nach Geschmack noch schwarze Sesamkörner, Mohn, Kürbiskerne usw. darauf verteilen.

Nun die zweite *leere Hälfte* des Teiges zuklappen und mit den Händen oder einem Nudelholz andrücken.

Den Teig in ca. 1,5 cm große Streifen schneiden und dann mit den Händen zwirbeln.

Das sieht dann so aus:



Zutaten:

Blätterteig

Ei

Bergkäse

Paprikapulver

Je nach Belieben:

schwarze Sesamkörner, Mohn, Kürbiskerne

**Columella III**



# COLUMELLA

Die Käsestangerl werden dann im vorgeheiztem Backofen (Umluft ca. 200°) ca. 8 Minuten gebacken.

Die Senfhaltige Feinkostsauce mit Aprikose (**Columella III**) zum Dippen dazugeben.

Ein schneller, leckerer Snack!



## Rezept-Idee:

Alice im kulinarischen Wunderland <http://kulinarischeswunderland.blogspot.com/>