

## Blätterteig-Käsesticks



### EINKAUFSZETTEL

- 🍷 1 Packung Blätterteig
- 🍷 1 EL Tomatenmark
- 🍷 1 Eigelb
- 🍷 1 EL Milch
- 🍷 100g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler, Mozzarella, etc.)
- 🍷 Gewürze (z.B. Oregano und Paprikapulver)

### ZUBEREITUNG

1. Blätterteig ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke schneiden.
2. Eigelb, Milch und Tomatenmark vermengen und den Blätterteig damit einpinseln.
3. Den geriebenen Käse auf jedem Blätterteig-Rechteck verteilen.
4. Blätterteig-Rechtecke zusammenfalten, indem je eine Seite zur anderen Seite aufgerollt wird.
5. Mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 200 Grad Celsius im Ofen acht bis zwölf Minuten goldgelb backen.

