



## Weinachtliche Käsestangen



### Zutaten

- Grüner Pesto Käse von Henri Willig
- Roter Pesto Käse von Henri Willig
- Trüffelkäse von Henri Willig
- Filoteig (5 dünne Scheiben)
- Backspray oder ein wenig Olivenöl.

### Bereidingswijze

Machen Sie diesen ultimativen Bittergarnit-Snack einfach selbst! In weihnachtlichen Farben! Wie toll ist das denn?

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

Die farbenfrohen und erstaunlich leckeren Käsesorten, die sie dafür verwendet hat, sind von @henriwillig.

Rezept (20 Käsestangen)?

1. Lassen Sie den Blätterteig auftauen.
2. Wenn Sie Ihren Backofen benutzen, heizen Sie ihn auf 220 Grad vor. Wenn Sie einen Airfryer verwenden, müssen Sie ihn nicht vorheizen.
3. Nehmen Sie ein großes Stück Filoteig. Beide Seiten mit Backspray besprühen oder mit etwas Olivenöl leicht einfetten. Dann vierteln Sie es (so dass Sie 4 Quadrate haben). Wiederholen Sie dies später mit dem restlichen Filoteig, so dass Sie insgesamt 20 kleinere Stücke haben.
4. Einen Käsestreifen auf den Rand eines Filoteigstücks legen. Falten Sie die Außenseiten des Blätterteigs über den Käse, so dass die Enden bedeckt sind, und rollen Sie den Käse nun vollständig in



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
Hoogedijk 8, 1145 PM  
Katwoude  
Niederlande  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

den Blätterteig ein. Wie einen Burrito aufrollen.

5. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit allen Filoteigstücken und Käsestreifen.

6. Backen Sie die Käsestangen 3 Minuten lang in Ihrem Airfryer bei 180 Grad (funktioniert bei mir am besten!) oder 4-5 Minuten in Ihrem Ofen bei 220 Grad. Bis sie goldbraun sind!

Gut mit süßem Chili oder Mayo! Viel Spaß ♥?

---