



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

Zubereitungsmethode Weihnachtliche Käsestangen

Lust auf einen festlichen, selbstgemachten Snack zu Weihnachten? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Diese leckeren Käsestangen in fröhlichen Weihnachtsfarben sind ganz einfach selbst zu machen. Die farbenfrohen und leckeren Käsesorten, die wir dafür verwenden, stammen von @henriwillig. Egal, ob Sie einen Backofen oder einen Airfryer haben, dieses Rezept ist ein Hit auf jeder Weihnachtsfeier. Lassen Sie den Filoteig mit dem Käse tanzen und rollen Sie sie wie kleine Geschenke auf. Sind Sie bereit, Ihre Weihnachtsgäste zu verwöhnen? Befolgen Sie die Schritte und lassen Sie die Party beginnen!

Vorbereitung

- 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 dies später mit dem restlichen Blätterteig, so dass Sie insgesamt 20 kleinere Stücke erhalten.
- 4: Einen Käsestreifen an den Rand eines Filoteigstücks legen.
- 5: 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. Als ob Sie einen Burrito aufrollen würden. 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!



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihre eigenen weihnachtlichen Käsestangen zu machen?

Servieren Sie diese knusprigen Weihnachtskäsestangen mit einer seidig-süßen Chili-Mayonnaise und sehen Sie zu, wie sie wie Schnee in der Sonne verschwinden. Vielen Dank an @courgetticonfetti für die tollen Fotos und dieses leckere Rezept. Genießen Sie die festliche Atmosphäre und die köstlichen Aromen. Frohe Weihnachten und guten Appetit!