

Käse-Kümmelstangen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Packung Tiefkühlblättereig	auftauen lassen, anschließend messerrückendick ausrollen;
1	Ei	verquirlen und Blättereig damit bestreichen;
40 g	Pamesello Kümmel Paprika Pfeffer	Blättereig mit Pamesello bestreuen; Gewürze ebenfalls auf den Blättereig streuen; Teigplatten in 1 ½ cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden; anschließend jede Stange drei- bis viermal umdrehen. Die Käse-Kümmelstangen auf ein mit Wasser ab gespültes Backblech legen und 10 – 15 Minuten im vorgeheizten E-Herd bei 225 Grad backen.