

Lilis Rezepte

Käsestangen von Annette und Kurt, den Schafen:

*150 g Mehl, 150 g Butter
150 g geriebenen Emmentaler*

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Teig kneten und ihn messerrückendick auswallen. 5 cm lange und 1,5 cm breite Streifen schneiden – die Streifen auf ein gefettetes Blech legen und sie bei mittlerer Hitze im Ofen backen, bis sie goldgelb sind.