Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Snacks / super schnell /

# Knusper-Käse-Baguettes

Diese Schmelzkäse-Baguettes gehören definitiv zu den schnellsten und einfachsten Partyrezepten, die ich kenne. Warm und knusprig aus dem Ofen, haben sie schon einige Feiern von meiner Familie und mir begleitet. Jedes Jahr gab es bei meinen Großeltern diese Baguettes zur Sylvester-Party und meine Mutter und ich haben diese Tradition fortgeführt. Beziehungsweise, um ehrlich zu sein, gibt's die eigentlich zu fast jeder Gelegenheit… Wohnungseinweihung, Geburtstage, Mädelsabend oder auch wie jetzt zu Halloween. Falls diese Knusper-Käse-Baguettes den Weg zu euerer nächsten Party finden sollten, warne ich euch vor – plant wesentlich mehr ein, als Ihr glaubt zu brauchen. Denn so ein Baguette ist in Nullkommanix aufgefuttert.

## Zutaten für 16-20 Stück

- 1 - Baguette
- 200 gr - Schmelzkäse
- 1 TL - Paprikapulver

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Das Baguette in Scheiben schneiden (fingerdick) und mit dem Schmelzkäse großzügig bestreichen.
3. Mit etwas Paprikapulver bestreuen und anschließend in den Ofen schieben. Für ca. 7 min backen, dabei gut aufpassen, weil der Käse sehr schnell anbrennt.
4. Warm servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia