

PIKANTE BLÄTTERTEIGSTANGEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten pro Portion:

- 1 Pk. Blätterteig
- 1 Ei
- Sesam
- Salz
- Speck
- geriebener Käse

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten, ausrollen und in schmale, (ca. 3x12cm) lange Streifen schneiden. Mit verquirltem Ei bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätterteigstreifen entweder mit dünnen Speckscheiben belegen oder mit Sesam oder geriebenem Käse bestreuen. Danach eindrehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals die Oberseite mit Ei bepinseln. Im Ofen auf mittlerer Schiene backen bis die Blätterteigstangen goldbraun sind.