



Blätterteigrezepte

Blätterteigstangen



für 8 Personen



15 min Zubereitungszeit



nicht saisonal

Benötigte Zutaten

1	LEISI QUICK Blätterteig, eckig 2x275g
etwas	Salz
	Gewürze: z.B. Moon oder Kümmel
1	Ei (verquirlt)



Zubereitung

1. Den LEISI Quick Blätterteig auf dem Backpapier auslegen.
2. Dann den Blätterteig mit dem in einem Gefäss verquirlten Ei auf der Oberseite bestreichen & längs in ca. 1cm dicke Streifen schneiden (Optimal eignet sich ein Pizza-Schneider).
3. Blätterteigstreifen in der Mitte halbieren sodass zwei Hälften à ca. 1cm x 12.5cm entstehen.
4. Anschliessend etwas Salz, Gewürz (Kümmel oder Moon) verteilt darüber streuen.
5. Streifen von Hand drehen, sodass schöne Apéro-Gebäcke entstehen (ca. 2x).
6. Bei Bedarf nochmals würzen.
7. Zum Schluss in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 5-10 Min. knusprig backen.
8. Stetig kontrollieren, dass die Apéro-Gebäcke nicht anbrennen.