

Käse-Blätterteigstangen

Zutaten für 50 Stück:

- 120 g Bergkäse
- 60 g Kürbiskerne
- 1 TL Salz
- 1 Portion Blätterteig oder Quarkblätterteig (s. S. 140)
- 1 Ei, verquirlt (zum Bestreichen)

Außerdem:

- Teigrad

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Bergkäse in Stücke schneiden, mit Kürbiskernen und Salz in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 7** zerkleinern.
2. Blätterteig etwa 2 mm dick rechteckig (50 x 30 cm) ausrollen.
3. Teig mit verquirltem Ei bestreichen, mit Käse-Kürbiskern-Mischung bestreuen, festdrücken und mit dem Teigrad in 2 cm breite sowie 20 cm lange Stangen schneiden.
4. Stangen auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen und im heißen Ofen 12–15 Minuten backen.

Gedrehte Kräuter-Blätterteig-Stangen

Zutaten für 50 Stück:

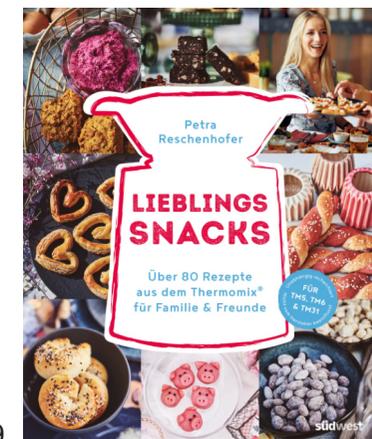
- 1 Portion Blätterteig oder Quarkblätterteig (s. S. 140)
- 2 EL getrocknete italienische Kräuter
- 2 TL Salz
- 1 Ei, verquirlt (zum Bestreichen)
- Sesamsamen (zum Bestreuen)

Außerdem:

- Teigrad

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Blätterteig etwa 2 mm dick rechteckig (50 x 30 cm) ausrollen und mit etwas Wasser bestreichen. Mit Kräutern und Salz bestreuen.
2. Teig mit dem Teigrad in etwa 20 cm lange, 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen und in sich verdrehen.
3. Gedrehte Stangen mit verquirltem Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und im heißen Ofen 12–15 Minuten backen.



Aus dem Kochbuch
Lieblingssnacks
ISBN 978-3-517-09927-9