

Blätterteig-Stangen

Zutaten

- 1 Pck. Blätterteig, (275g)
- Frischkäse
- Gewürze
- 1 Prise Salz

Variante

- Tomatenmark
- Schinkenbröckchen
- geriebener Käse

Und so geht's:

- 1 Den Blätterteig in 24 gleichmäßige Streifen schneiden.
- 2 Auf 12 Streifen Schmierkäse und Gewürze nach Wahl geben.
- 3 Jeweils einen unbelegten Streifen auf einen belegten Streifen legen und die Enden aufeinanderdrücken.
- 4 Die fertigen Teigstreifen in sich drehen/ zwirbeln, sodass Spiralen entstehen.
- 5 Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8 - 12 Minuten backen.
- 7 Achtung: Gut aufpassen, dass sie nicht plötzlich zu dunkel werden!

Variante

Wer mag, kann seine Stangen auch pizzamäßig mit Tomatenmark, Schinkenbröckchen und geriebenem Käse belegen. Etwas Pizzagewürz rundet alles ab.

Ich würde die Streifen in diesem Fall etwas breiter machen: 8 statt 12. Sonst fällt zu schnell zu viel Füllung heraus.

Lasst's euch schmecken ...

LG Isa