

Herzhafte Blätterteig-Stangen aus dem Thermomix®



© Herzhafte Blätterteig-Stangen - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



16 Stück

Knusprig, buttrig. unwiderstehlich - perfekter Snack für zwischendurch

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Rollen Blätterteig (à 275 g, ca. 24 x 40 cm, im Kühlregal)
<input type="checkbox"/>	175 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	75 g	Katenschinkenwürfel
<input type="checkbox"/>	3 TL	getrocknete italienische Kräuter (TK)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	60 g	geriebener Mozzarella
<input type="checkbox"/>	1	Ei

Zubereitung

1. Teig 10 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle übrigen Zutaten, außer Ei, im Mixtopf 6 Sek./Linkslauf/Stufe 4 mixen. 1 Rolle Blätterteig ausbreiten und Schmandmasse darauf verteilen. Zweite Rolle Blätterteig ausrollen, darauf stürzen und sanft festdrücken. Backpapier vom oberen Blätterteig abziehen.
3. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller Blätterteig in 16 Streifen (à ca. 2,5 cm Breite) schneiden. Teigstreifen in sich verdrehen und auf das Blech legen. Ei verquirlen und auf die Stangen streichen. Im heißen Ofen 15–20 Min. goldbraun backen. Warm oder kalt servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 190 kcal - 4 g E - 13 g F - 12 g KH