AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	international

BLÄTTERTEIG-STANGEN MIT KÄSE UND SESAM



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Fertigen von Sesamstangen erfordert Spass am sorgfältigen Arbeiten. Ofenfrisches Blätterteig-Gebäck ist köstlich.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

400 g	Blätterteig, viereckiger	50 g	Parmesan, fein geriebener
1	Eigelb	1 TL	Paprika, mild
		50 g	Sesamsamen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen.
2. Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen und mit verquirltem Ei bestreichen.
3. Den geriebenen Käse mit Paprika vermengen und damit die Hälfte der Teigplatte bestreuen. Nach belieben mit Körnern bestreuen. Die leere 2. Hälfte darauflegen und mit einem Nudelholz einmal leicht darüberrollen und festdrücken.
4. Teig in 1,5 cm breite Streifen schneiden, die Enden der Streifen festhalten und zweimal gegeneinander drehen.
5. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und auf mittlerer Schiene 8-10 Min. goldbraun backen.