



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 7 Personen

Blätterteig Knusperstangen

Blätterteig Knusperstangen

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal

100 g geriebener Käse

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenkerne geschält Bio

3 Esslöffel Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

1 Ei, leicht verquirlt

Blätterteig Knusperstangen

1.

Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Blätterteig ausrollen und längs in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte des Blätterteigs gleichmäßig mit einer Schicht Tomatenmark bestreichen. Den geriebenen Käse gleichmäßig über den bestrichenen Blätterteig verteilen.

Die andere Hälfte des Blätterteigs vorsichtig über die belegte Hälfte legen. Die beiden Hälften sanft zusammen drücken. Die Oberfläche der Doppelhälfte mit dem

verquirlten Ei bestreichen. Darüber Sesamsamen und Sonnenblumenkerne verteilen und leicht andrücken.

Blätterteig-Doppelhälfte nun quer in etwa 7 dünne Streifen schneiden und die Stangen jeweils spiralförmig eindrehen.

Auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen und die Knusperstangen im Ofen für etwa 12-15 min. goldbraun und knusprig backen.