

Knusperstangen aus Blätterteig

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 40 min

Zutaten für 12 große Stangen:

2 Blätterteige, aus dem Kühlregal

200 g gekochter Schinken

1 Schalotte

1 Fleischtomate oder 2 normale Tomaten

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Oregano, gerebelt

2 EL Frischkäse, natur

1 Ei (Kl. M)

2 EL Blaumohn

2 EL Sesam

50 bis 80 g Emmentaler

Zubereitung:

Für die Füllung die Schalotte und den Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Beides ohne Fett in einer beschichteten Pfanne 3 min anbraten. Die Tomate klein würfeln und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Alles circa 2 min köcheln lassen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Käse fein reiben. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und leicht salzen und zuckern.

Den 1. Blätterteig ausrollen, aber auf dem Papier liegen lassen. Den Frischkäse darauf verteilen. Die warme Masse darauf verstreichen. Die Hälfte des geriebenen Käses darauf geben. Nun den 2. Blätterteig darauf legen und leicht andrücken. Das obere Papier abziehen und beiseite legen (nicht wegwerfen). Auf die Oberseite des Blätterteigs die Hälfte des verquirlten Eies pinseln. Den Mohn darauf gleichmäßig streuen, als nächstes das Papier wieder darauf legen und leicht andrücken.

Nun alles einmal umdrehen. Das geht am besten, indem man die eine Seite langsam über die andere zieht. Anschließend das obere Papier nun abziehen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und das Sesam und den restlichen Käse darauf verteilen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Den fertig gefüllten Blätterteig nun in 12 gleich breite Streifen schneiden. Jeden Streifen einzeln vorsichtig auf das Backblech legen und so verdrehen, dass eine Spirale entsteht.

Die Bleche einzeln nacheinander für 20 min auf die mittlere Schiene geben und goldgelb backen.

Nach dem Backen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen oder gleich genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥