

Blätterteigstangen

Zutaten für ca. 20 Stück:

300 g Blätterteig (tiefgekühlt)
2 Eigelb
100 g alter Gouda
frisch gemahlener Pfeffer
Mohn
Sesam
Kümmel
Meersalz

Elektrobackofen auf 180 °C vorheizen.
Blätterteigplatten auftauen, Käse reiben und Eigelb mit 2 Esslöffeln Wasser verrühren. Teigplatten übereinander legen, zu einem Quadrat von 40 x 40 cm ausrollen und mit der Hälfte des Eigelbs bepinseln. Die Hälfte der Teigfläche mit Käse bestreuen und pfeffern. Die andere Teighälfte darüber schlagen und gut andrücken. Teig in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Diese zu Locken verdrehen, auf das Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Mit Mohn, Sesam, Kümmel und Meersalz nach Belieben bestreuen und ca. 20 Minuten im Backofen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C/Stufe 3, Umluft 160 °C) goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück:
kJ/kcal: 344/82
EW: 2,1 g
F: 6 g
KH: 4 g
BE: 0,4