frei nach einem Rezept aus der Versuchsküche von Dr. Oetker



Blätterteigstangen

16 Stangen

Zutaten

4 Bogen tiefgekühlten Blätterteig, 1 Esslöffel Aijvar, 50 g geriebener Gouda, 30 g Sesamsamen, 30 g Mohnsamen, 4 Esslöffel Milch

Zubereitung

1. den Blätterteig nach Anweisung auf der Packung auftauen
2. Backblech mit Backpapier belegen
3. Backofen auf 220°C vorheizen
4. auf jeweils 2 Blätterteigbogen dünn das Aijvar aufstreichen und etwas Käse drüber streuen
5. auf jeweils einen bestrichenen Bogen einen unbestrichenen legen und mit dem Nudelholz so ausrollen, daß sich die Bögen verbinden
6. jetzt aus jedem Bogenpäckchen mit dem Teigrad 8 ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden
7. die Streifen beidseitig mit Milch bepinseln und dann in der Mohn-Sesam-Mischung wenden
8. die Streifen auf`s Backblech legen und mit dem restlichen Käse bestreuen
9. bei Ober- und Unterhitze im unteren Drittel des Backofens etwa 15 Minuten backen

Zeitbedarf

20 Minuten zuzüglich Backzeit

dazu paßt

Dip, Bier