



SNACKSTANGEN GEBACKEN AUF DEM ZAUBERSTEIN

Die Snackstangen kommen auf jeder Party gut an :) Sie sind nicht nur schnell gemacht, sondern auch ein Blickfang und ein Gaumenschmaus.

ZUTATEN

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g Emmentaler
- 50 g Parmesan
- 125 g Schinkenwürfel
- 40 g scharfes Ajvar
- 1 Ei
- 30 g Creme Fraiche Kräuter
- 40 g Sesam
- 40 g Kürbiskerne
- 40 g Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG

- Den Blätterteig auf dem Zauberstein ausrollen
- Aus dem Ajvar, der Creme Fraiche und den Schinkenwürfeln eine Masse rühren und auf der Blätterteigplatte verteilen. Beide Käsesorten reiben und drüber streuen.
- Die zweite Blätterteig Platte auflegen und am Rand festdrücken.
- Das verquirlte Ei drauf streichen und mit den Saaten bestreuen. Wenn möglich umdrehen und von der anderen Seite ebenso Ei und Saaten aufstreuen.
- Nun (ca. 12) Streifen schneiden und in sich verdrehen.
- Auf den Zauberstein oder dem großen Ofenzauberer legen und im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene knusprig backen.
- Snackstangen nach dem Backen vom Zauberstein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de