

Blätterteigstangen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 24

Zubereitung

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Oregano
- 2 Zweige Thymian
- Fleur de Sel
- 30 g Parmesan

Oregano- und Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und klein hacken. Einen Blätterteig mit Wasser bestreichen und den zweiten Blätterteig darauflegen. Teigoberfläche mit Olivenöl bestreichen und mit den Kräutern, Salz und Parmesan bestreuen.

Blätterteig in 1 cm breite Streifen schneiden und gezwirbelt auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen.

Kuchenbleche in den kalten Garraum schieben. Backen.

Zubehör

- 2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021