Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schnelle Blätterteigstangerl

Vorspeise Brot&Gebäck Fingerfood Silvester Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●○○○○

Den Blätterteig auseinanderrollen und immer ca. 1 cm dick umschlagen und abschneiden, so dass zwei Schichten auf einander liegen. Etwas zusammendrücken und das mit den gesamten Rollen machen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ei mit dem Salz verquirlen und über die Stangen streichen und anschließend bestreuen, im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
Überkühlen lassen und mit Wojnar‘s Liptauer servieren.

Tipp: Mit Parmesan bestreut, bekommen die Stangerln noch einen würzigeren Geschmack!

ZUTATEN

- 2 Pkg. Blätterteig
- 1 Ei geschlagen
- 1 TL Salz
- Zum Bestreuen nach belieben:
- Mohn
- Kümmel
- Sesam