

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