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