



Blätterteigstangen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	23 Min.
Portionen	24
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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.

Profi-Backen Blätterteig 200 °C während 23 Min.

Zubehör

- 2 Kuchenbleche

