

Knusperstangen

Die Knusperstangen mit Blätterteig, Schinken, Käse und Zwiebeln sind ein vorzüglicher Snack. Hier das Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (vom Kühlregal ca. 270g)
80 g	Käse (gerieben)
70 g	Schinken (oder Schinkenspeck)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Tomatenmark
Nach Belieben	Ajvar
Nach Belieben	Mohn
Nach Belieben	Sesam
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Knusperstangen** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den Schinken fein, kleine Stücke zerschneiden.
2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Schinken zugeben und ca. 2-3 Minuten braten. Von der Hitze nehmen und beiseite stellen.
3. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Den Blätterteig ausrollen, inklusive Papier mit einem Messer halbieren.
5. Eine Hälfte je nach Belieben mit Tomatenmark oder Ajvar bestreichen, die Zwiebel-Schinken-Masse gleichmäßig darüber verteilen.
6. Jetzt die zweite Teighälfte darüber legen. Das obere Papier entfernen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen.
7. Nun den Teig wenden, Papier entfernen, die zweite Seite auch mit Ei bestreichen, mit Sesam und restlichen Käse bestreuen.
8. Die Teigplatte mit einem Messer in 6 Streifen schneiden, auf das Backblech heben und spiralförmig eindrehen.
9. Im Ofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Für die vegetarische Variante der Knusperstangen den Schinken einfach weglassen.