Kräuterstangen aus Blätterteig

Ideal für einen schönen Abend mit Freunden ist dieses einfache Rezept für Kräuterstangen aus Blätterteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Eigelb
1 Handvoll	frische Kräuter (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 TL	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für die Kräuterstangen aus Blätterteig zunächst den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Den fertigen Blätterteig ausrollen und in Streifen von etwa 12 x 2 Zentimeter trennen. Je zwei Stangen spiralförmig ineinander rollen.

2. Das Olivenöl mit dem Salz in eine Schale geben. Die Kräuter putzen, hacken und zufügen. Den Knoblauch pellen und in die Schale pressen. Diese Zutaten gründlich verrühren.

3. Die Teigstangen mit genügend Abstand zueinander auf dem Backblech verteilen. Das Ei trennen (Eiklar wird hier nicht benötigt). Dotter etwas verquirlen und die Stangen damit bepinseln. Darauf die Kräutermarinade aufstreichen. Etwa 10 Minuten lang goldbraun backen lassen, warm servieren.

Tipp

Zu den Kräuterstangen aus Blätterteig schmeckt Käse (Sorte nach Belieben) oder ein Dip auf Topfenbasis, zum Beispiel Kräuter- oder Paprikadip.