# Nutella-Sticks

Die selbst gemachten Nutella-Sticks mit Blätterteig sind mit wenigen Zutaten im Handumdrehen gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Blätterteig (ca. 270 g vom Kühlregal) |
| 150 g | Nuss-Nougatcreme (z.b. Nutella) |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 EL | Milch |

## Zubereitung

1. Für die **Nutella-Sticks** ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Einen Blätterteig ausrollen und dünn mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Geht einfacher, wenn man vorher die Creme etwas in der Mikrowelle erhitzt. Den zweiten Blätterteig ausrollen, darüber legen und leicht andrücken. In der Mitte mit einem scharfen Messer halbieren.

3. Jetzt in zirka 2 cm breite Streifen schneiden. Mit der Hand von beiden Seiten entgegengesetzt verdrehen und auf das Backblech legen.

4. Das Ei mit Milch verquirlen und die Sticks damit bestreichen. Im Ofen zirka 13-15 Minuten goldgelb backen.

## Tipp