

Blätterteig Stangen mit Schinken und Käse nur 4 Zutaten!



Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal, rechteckig
- 250 g Schmand
- 120 g Räucherschinken, gewürfelt
- 150 g Käse, gerieben

Zubereitung:

1. Zuerst den Blätterteig ausrollen und eine Teighälfte mit gut der Hälfte des Schmands bestreichen. Dann die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen. Danach die Seite des Blätterteiges, die nicht belegt ist, über die andere Seite klappen.
2. Wiederum die Hälfte des Teiges mit dem restlichen Schmand bestreichen und dann die Schinkenwürfel und Käseraspel darauf geben. Als nächstes die unbestrichene Teighälfte darüber klappen.
3. Den Blätterteig in Streifen schneiden. Vorsichtig, spiralförmig drehen und dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 190 Grad ca. 20 Min.backen.

Variante 2 : Sehr gut schmecken diese Stangen auch, wenn man statt Schinken geräucherten Lachs verwendet. Dafür braucht man dann ca. 200g.

Revision #2

Created 25 May 2025 09:25:22 by Alex

Updated 25 May 2025 10:27:20 by Alex