

LAST-MINUTE-BLÄTTERTEIGSTANGEN / FINGERFOOD



Wenn mal spontan Besuch vorbei kommt und ihr auf die Schnelle etwas zaubern wollt, sind diese Blätterteigstangen genau richtig. Mit nur wenigen Zutaten und wenig Zeitaufwand könnt ihr dieses Fingerfood herstellen.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

12 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

SUCUK-STANGEN

Rolle für die Sucuk-Stangen eine Rolle Blätterteig und bestreiche sie mit Frischkäse. Bestreue ihn mit geriebenem Cheddar. Schneide den Sucuk in kleine Würfel und streue ihn ebenfalls darüber. Rolle die zweite Rolle Blätterteig darüber aus und drücke sie etwas fest. Halbiere den Teig einmal längs und schneide ihn in dann Streifen mit etwa 2 cm Stärke zu. Zwirble diese mit den Händen 2-3 mal und setze sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 12-15 Min.

VEGETARISCHE STANGEN

Schneide für die vegetarischen Stangen den Spinat klein und übergieße ihn mit heißem Wasser. Lasse ihn etwa 5 Min. stehen, bis er in sich zusammen fällt. Gieße den Spinat ab, schrecke ihn kurz mit kaltem Wasser ab und drücke ihn aus.

Vermische den Spinat mit dem Feta, dem Frischkäse und mit den Kräutern und püriere dann alles mit einem Stabmixer. Die Creme kann auch in einem Mixer zubereitet werden. Rolle den Blätterteig aus und bestreiche ihn mit der Paste. Rolle den zweiten Blätterteig darüber aus und schneide ihn, wie oben beschrieben, in 2 cm dicke Stangen zu, zwirble diese und backe sie ebenfalls im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 12-15 Min., bis sie goldbraun sind.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Es kann auch tiefgekühlter Spinat verwendet werden. Diesen auftauen und das Wasser ausdrücken.



Die Blätterteigstangen können nach Belieben gefüllt werden: Salami, Nutella, Marmelade, etc.

ZUTATEN:

- Für jede Sorte jeweils 2 Rollen eckiger Blätterteig aus dem Kühlfach.

SUCUK-STANGEN:

- 150 g** Sucuk
- 200 g** Cheddar- oder Goudakäse
- 100 g** Frischkäse, n. B. mit Kräuter

VEGETARISCHE STANGEN:

- 200 g** Spinat
- 200 g** Schafskäse
- 100 g** Frischkäse
- Pfeffer
- 1 Pr.** Chili
- 1 EL** Oregano