

Sunday, September 27. 2009

### **Schnelle BlÄttertieg - (Ziegen-) KÄsestangen**

1 Rolle frischer BlÄttertieg (Ich hatte nur noch eine halbe Rolle Ä¼brig, deshalb nicht von den 4 Stangen auf dem Bild irritieren lassen. Normalerweise sind es doppelt so viele!)

ZiegenfrischkÄse

etwas geriebener KÄse - wenn gerade zur Hand

Salz, Pfeffer

WÄ¼rzung nach Wunsch und Geschmack, z.B. Paprikapulver, getrockneter Oregano, etwas Knoblauch aus der MÄ¼hle, oder auch Chilipulver

KÄ¼mmel/KreuzkÄ¼mmel

1 Eigelb

Backofen auf 200Ä°C vorheizen.

BlÄttertieg aufklappen/aufrollen und den ganzen Teig nicht zu dick mit ZiegenfrischkÄse einstreichen. Nach Wunsch und Geschmack wÄ¼rzen. Wer mÄ¼chte, kann noch ein wenig geriebenen KÄse drauf streuen - ich hatte gerade zufÄ¼llig einen da - geht aber auch ohne. Die Teigplatte in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen einmal in der Mitte zusammenklappen, so daÄ die FÄ¼llung geschÄ¼tzt ist und dann eine leichte Drehung in den Strang bringen.

Die gedrehten Streifen mit Eigelb bepinseln und KÄ¼mmel oder KreuzkÄ¼mmel drÄ¼ber streuen. Ich habe Halbe/Halbe gemacht. Ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Super fÄ¼r den Hunger zwischendurch oder als Snack zum Bier oder Wein.

Posted by orange in brot + cracker, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 21:37