

Name:

Klasse:

Datum:

ES



Knabberstangen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Sch. 1 1 EL n. Bed. 2 Sch.	Blätterteig Ei Milch Salz, Pfeffer, Paprika Putenschinken	<p><u>Schinkenstangen</u> nebeneinander liegend auftauen lassen verrühren würzen, Teigplatten dünn bestreichen jeweils auf 2 Teigplatten legen, eine zweite Platte darauf legen, fest andrücken, in 2 cm breite Streifen schneiden, Schinkenstangen verdrehen</p>
4 Sch. 1 EL ¼ TL ½ TL	Blätterteig Tomatenmark Paprika Oregano	<p><u>Paprikastangen</u> nebeneinander liegend auftauen lassen mischen, würzen, auf 2 Blätterteigplatten aufstreichen, die anderen Platten auflegen und gut festdrücken, mit Paprikapulver bestäuben, Teigplatten in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, Paprikastangen verdrehen</p>
4 Sch. 1 1 EL n. Bed. 3 EL	Blätterteig Ei Milch Salz, Pfeffer ger. Käse	<p><u>Käsestangen</u> nebeneinander liegend auftauen lassen verrühren würzen, Teigplatten jeweils dünn bestreichen, eine zweite Platte darauf legen, fest andrücken, in 2 cm breite Streifen schneiden, Stangen verdrehen darüber streuen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knabberstangen auf ein vorbereitetes Backblech legen • 10 Min. ruhen lassen • bei 180 °C ca. 10 Min. backen