

Blätterteigstangen mit Feigensenf & Herta Finesse Schinken



ZUTATEN für 16 Stück:

1 Packung (270 g) Blätterteig aus dem Kühlregal
3 EL Feigensenf
2 EL Wasser
1 Ei
2 EL Milch
Salz, Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

1. Backpapier belegen.
2. Den Blätterteig aus dem Kühlregal entrollen. Feigensenf mit etwas Wasser verrühren, sodass der Senf besser streichfähig ist.
3. Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer auf einer Hälfte verteilen.
Die unbelegte Hälfte des Blätterteigs mithilfe des darunter liegenden Papiers darüber klappen.
Den Teig drehen, sodass die lange Kante wieder nach vorne zeigt.
4. Das Ei mit der Milch verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
Die Blätterteigplatte damit von beiden Seiten bestreichen.
5. Dann in gleich breite Streifen schneiden, spiralförmig drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Im Backofen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer mag, kann die Stangen auch noch mit Sesam bestreuen.

*Nährwerte pro Stück: 86 kcal, 360 kJ, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 5 g Kohlenhydrate,
175 mg Natrium, 0,4 g Zucker, 3 g ges. Fettsäuren*