

Käse-Knoblauch-Stangerl



Ein Kalorien-Boost, aber ur lecker und sowohl vegetarisch wie auch mit Speck möglich – wir lieben sie!

Du brauchst dafür:

- 1 Packerl Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g geriebener Käse, zB Mozzarella - ich nehme auch gerne Pizzakäse
- Optional: Speck, in feine Stücke geschnitten
- Etwas Pfeffer

Und so geht´s:

- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- 1 Ei verquirlen
- Knoblauch pressen und unter das Ei vermischen
- Blätterteig ausrollen und in der Mitte vertikal durchschneiden
- Beide Blätterteighälften mit dem Ei-Koblauch-Gemisch bestreichen
- Auf eine Blätterteighälfte den Käse aufstreuen
- Optional den Speck dazu
- 2. Blätterteighälfte auf die Käsehälfte legen
- Backpapier drüber legen und mit einem Teigroller, einer sauberen Flasche oder ähnlichem drüberrollen und festdrücken
- Blätterteig vertikal in ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden
- Jeden Streifen leicht eindrehen (oberes und unteres Ende gegeneinander drehen)
- Mit dem restlichen Knoblauch-Ei-Gemisch bestreichen und leicht pfeffern
- Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen, bis sie eine goldig-braune Farbe bekommen