



au place ca. 0.10 Minuten
 Kochzeit ca. 0.15 Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze
 lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Blätterteig-Stangen

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1		Rolle Blätterteig	Blätterteig ausrollen Ofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.
100	gr	Spinat tiefgekühlt	Teil 1 Spinat, auftauen und das Wasser gut ausdrücken.
100	gr	Schafskäse	Mit Schafskäse und
50	gr	Frischkäse	Frischkäse zusammen geben und gut mischen.
		Pfeffer	Mit Pfeffer,
		Chili	Chili und
		Oregano	Oregano würzen.
100	gr	Schinken	Masse auf der einen Hälfte des Blätterteigs verteilen.
			Teil 2
			Schinken in kleine Stücke schneiden , max 0.5/0.5
100	gr	Sprinz gerieben	cm mit Sprinz gerieben und
100	gr	Frischkäse	Frischkäse zusammen geben und gut mischen.
			Masse auf der 2. Hälfte des Blätterteigs gleichmässig
			verteilen.
1		Rolle Blätterteig	Blätterteig darüber ausrollen und Festdrücken..
			Halbiere den Teig einmal längs und schneide ihn dann
			in Streifen von ca 2.5 cm Breite zu. Zwirble diese mit
			den Händen 2-3 mal und setze sie mit etwas Abstand
			auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
			Im vorgeheizten Ofen, 200 Grad Unter- und
			Oberhitze ca. 12-15 Minuten backen.
			Ergibt 2x 16 Stück

Getränke

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Bier mit Alkohol	
		Bier ohne Alkohol	