

Blätterteigstangen

Zutaten für 6 große oder ... kleine Stangen je Sorte.

3 Rollen Blätterteig (Kühlregal 270 g)

1-2 Eier (M) mit 1 El Milch verrührt

100 g gekochten Schinken

1-2 El Paprikapaste z.B. Ajvar

100 g gerieben Käse z.B. Emmentaler

edelsüßes Paprikapulver

Sesam, Mohn ...

Zubereitung:

Schinkenstangen

1. Gekochten Schinken fein würfeln.
2. Blätterteig aufrollen, dabei das Papier dran lassen – Teig inkl. Papier mit einem großen scharfen Messer halbieren.
3. Schinkenwürfel gleichmäßig auf einer der Teigplatten verteilen – die zweite Teigplatte inklusive Papier darauflegen, sodass nun beide Papiere außen sind.
4. Etwas andrücken und das obere Papier entfernen.
Teig dünn mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen - mit Mohn und/oder Sesam bestreuen.
5. Das Papier wieder auflegen und das komplette Blätterteig-Rechteck mithilfe eines Tortenblechs o.ä. wenden, sodass die „freie“ Teigfläche inkl. Papier nun oben ist.
6. Nun das obere Papier entfernen.
Teig ebenfalls mit Ei bestreichen und mit Saaten bestreuen.
7. Teigplatte mit einem Teigrad in 6 oder ... Streifen schneiden.
Jeden Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dort leicht spiralförmig eindreihen, sodass die „Zwirbel-Optik“ entsteht.

Paprikastangen

1. Blätterteig aufrollen, dabei das Papier dran lassen – Teig inkl. Papier mit einem großen scharfen Messer halbieren.
2. Eine der Teigplatten dünn mit der Paprikapaste bestreichen – die zweite Teigplatte inklusive Papier darauflegen, sodass nun beide Papiere außen sind.
3. Das obere Papier entfernen.
Teig dünn mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen – mit Paprikapulver und mit Mohn und/oder Sesam bestreuen.
4. Das Papier wieder auflegen und das komplette Blätterteig-Rechteck mithilfe eines Tortenblechs o.ä. wenden, sodass die „freie“ Teigfläche inkl. Papier nun oben ist.
5. Nun das obere Papier entfernen.
Teig ebenfalls mit Ei bestreichen, mit Paprikapulver und Saaten bestreuen.
6. Teigplatte mit einem Teigrad in 6 oder ... Streifen schneiden.
Jeden Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dort leicht spiralförmig eindrehen, sodass die „Zwirbel-Optik“ entsteht.

Käsestangen

1. Blätterteig aufrollen, dabei das Papier dran lassen – Teig inkl. Papier mit einem großen scharfen Messer halbieren.
2. 50 g geriebenen Käse auf einer der Teigplatten verteilen – die zweite Teigplatte inklusive Papier darauflegen, sodass nun beide Papiere außen sind.
3. Etwas andrücken und das obere Papier entfernen.
Teig dünn mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen – mit Käse und evtl. Mohn und/oder Sesam bestreuen.
4. Das Papier wieder auflegen und das komplette Blätterteig-Rechteck mithilfe eines Tortenblechs o.ä. wenden, sodass die „freie“ Teigfläche inkl. Papier nun oben ist.
5. Nun das obere Papier entfernen.
Teig ebenfalls mit Ei bestreichen, Käse und evtl. den Saaten bestreuen.
6. Teigplatte mit einem Teigrad in 6 oder ... Streifen schneiden.
Jeden Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dort leicht spiralförmig eindrehen, sodass die „Zwirbel-Optik“ entsteht.

Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 ° C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Blätterteigstangen im **heißen** Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Käse-Schinken-Stangen, Käse-Lauch-Stangen, Paprika-Käse-Stangen, Speck-Stangen, Frischkäse-Schinken-Stangen ...

Wichtige Punkte beim Backen von Blätterteig

Kälte: Blätterteig sollte immer kalt verarbeitet werden. Die Kälte ist wichtig, damit die Fettschichten (in der Regel Butter) im Teig fest bleiben und sich beim Bearbeiten und Backen nicht mit den Teigschichten verbinden. Nur so kann der typische Blätterteigeffekt entstehen: viele dünne, voneinander getrennte Teigschichten, die durch den entstehenden Wasserdampf auseinandergedrückt werden.

Anfangshitze: Eine hohe Anfangshitze ist entscheidend! Der Backofen sollte gut vorgeheizt sein. Die hohe Temperatur bewirkt, dass der im Teig enthaltene Wasserdampf schnell verdampft und die Teigschichten auseinanderdrückt. Dadurch geht der Teig auf und wird locker und blättrig. Im Rezept wird eine Anfangstemperatur von 220°C (Ober-/Unterhitze) empfohlen.

Ruhezeit: Nach dem Ausrollen sollte der Blätterteig etwas ruhen. Dies entspannt den Teig und verhindert, dass er sich beim Backen zu stark zusammenzieht.

Beobachten: Jeder Backofen ist etwas anders. Die Backzeit und die genaue Temperatur müssen eventuell leicht angepasst werden. Der Blätterteig sollte goldbraun und knusprig sein.