



Knusperstängli

Zubereitung

Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden ca 3-4 cm, Schinkenstreifen, zusammenfalten der Länge nach und auf die Blätterteigstreifen legen. Ineinander zusammen drehen und mit dem Messer an der Oberfläche kleine Schnitte machen in den Teig.

Mit Wasser bepinseln und ins vorgeheizte Backrohr (200Grad) geben. Backrohr zurückschalten auf 180 Grad und Ca. 10 Minuten backen, nochmal mit Wasser bepinseln und mit dem Bergkäse bestreuen und weitere 8 Minuten backen.

Fertig Passt einfach so, oder zu Salat und leckeren Suppen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

1 Pk. Blätterteig

1 Pk. Schwarzwaldschinken (Tiroler oder Kärntner)

Geriebener Bergkäse