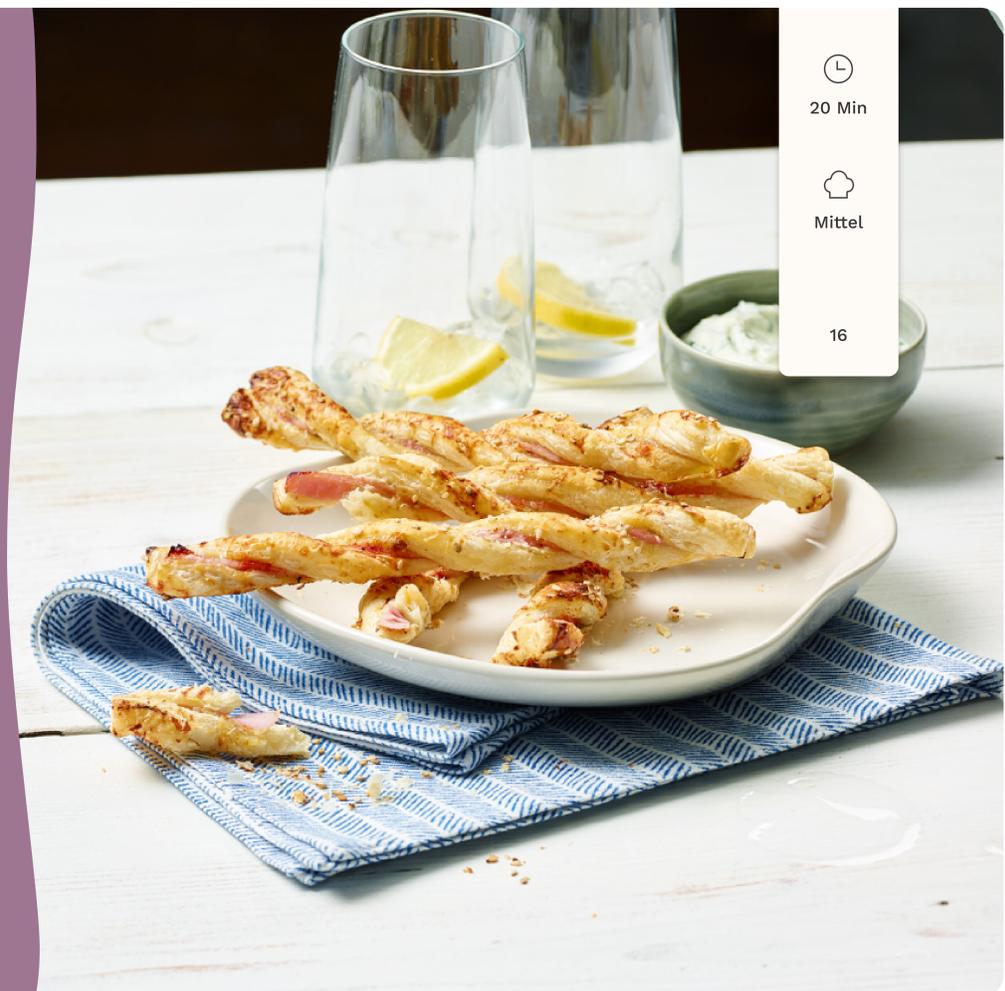


# Blätterteigstangen mit Feigensenf

Knuspriger Blätterteig, ein Hauch Senf und pikanter Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer – so kann der nächste Ausflug kommen. Ob warm oder kalt, als Grillbeilage oder Snack für unterwegs: Die Blätterteigstangen überzeugen zu jeder Gelegenheit.



20 Min



Mittel

16

## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Packung (270 g) Blätterteig aus dem Kühlregal

### TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer  
1 Ei  
2 EL Milch

### GEWÜRZE

3 EL Feigensenf  
2 EL Wasser  
Salz  
Pfeffer  
edelsüßes Paprikapulver

## Anleitung

### 1. SCHRITT

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

### 2. SCHRITT

Den **Blätterteig** entrollen.

### 3. SCHRITT

**3 EL Feigensenf** mit **2 EL Wasser** verrühren, sodass der **Senf** besser streichfähig ist.

### 4. SCHRITT

**Herta 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.

### 5. SCHRITT

**1 Ei** mit **2 EL Milch** verquirlen und kräftig mit **Salz, Pfeffer** und **Paprikapulver** würzen. Damit die Blätterteigplatte von beiden Seiten bestreichen.

### 6. SCHRITT

Dann in Streifen schneiden, spiralförmig drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Im Backofen ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

**GUTEN APPETIT**

## Nährwerte pro Portion

Energie	360 kj / 86 kcal
Fett	6,0 g
Kohlenhydrate	5,0 g
Eiweiß	3,0 g