

Blätterteigrezepte zum Mitnehmen



Zutaten

Süße Franzbrötchen

1 Rolle	Blätterteig (frisch)
50 g	Butter
90 g	Zucker
	Zimt

Blätterteig-Pizza-Stangen

2 Rollen	Blätterteig (frisch)
1/2 PKG	Pizza-Reibekäse
5 EL	passierte Tomaten
	Oregano
	Salz & Pfeffer



Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Franzbrötchen die Butter schmelzen und mit dem Zucker und dem Zimt gut vermischen.



Den Blätterteig aufrollen und mit der Butter-Zucker-Zimt Mischung bestreichen.



Von der langen Seite her eng aufrollen und die Rolle in Stücke schneiden. Jede Rolle in der Mitte mit einem Kochlöffel fest eindrücken und auf einem Backblech platzieren.



Für etwa 20 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Sollten die Franzbrötchen beim Backen ihre Form verlieren, einfach nochmals mit dem Löffelstiel im Backofen eindrücken.



60 Minuten



leicht



3-4 Personen



Für die Pizzastangen die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die erste Blätterteigrolle aufrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen.



Nun den Käse gleichmäßig auf den Tomaten verteilen.



Jetzt die zweite Blätterteigrolle als Deckel aufsetzen und mit den Händen leicht festdrücken.



Mit einem Messer oder Pizzaroller 2-3 cm dicke Streifen schneiden.

Jeden Streifen einzeln hochnehmen und in sich verdreht auf ein Backblech legen. Für etwa 20 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Schmeckt warm und kalt sehr gut!

