

Blätterteigstangen Mumbai

5 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

1 Packung (270 g) Blätterteig (a.d. Kühlregal)	Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. abrollen und auf ein Schneidebrett legen. Die Platte mit
3 EL Schmand	bestreichen (am besten einen Pinsel verwenden).
5 TL Maggi Food Travel Würzmischung Deine Prise Mumbai	darauf streuen und mit einem Pinsel verstreichen. Blätterteig übereinander klappen, etwas andrücken und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden (ca. 10 Stück). Die Streifen in sich verdrehen und auf ein mit
Backpapier	ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 bis 20 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen. Stangen abkühlen lassen, evtl. halbieren und servieren.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 1098 kJ (263 kcal)
N: E: 3 g, KH: 17 g, F: 20 g