

Sesamstangen

Zutaten: - Tiefkühl Blätterteig

- 1-2 Eigelb
- Sesam

Zubereitung:

- Blätterteigplatten auftauen lassen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Die Teigplatten von der schmalen Seite her in ca. 1cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen zu Spiralen drehen und auf das Backblech legen.
- Die Spiralen mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen, diesen fest andrücken.
- Bei 220° im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
- Abkühlen lassen und dann

Guten Appetit!