

## Schnelle Blätterteigstangerl

[Vorspeise](#)[Brot&Gebäck](#)[Fingerfood](#)[Silvester](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)[ZUBEREITUNG](#)

SCHWIERIGKEIT:

Den Blätterteig auseinanderrollen und immer ca. 1 cm dick umschlagen und abschneiden, so dass zwei Schichten auf einander liegen. Etwas zusammendrücken und das mit den gesamten Rollen machen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ei mit dem Salz verquirlen und über die Stangen streichen und anschließend bestreuen, im Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Überkühlen lassen und mit Wojnar's Liptauer servieren.

**Tipp:** Mit Parmesan bestreut, bekommen die Stangerln noch einen würzigeren Geschmack!

[ZUTATEN](#)

2 Pkg. Blätterteig

1 Ei geschlagen

1 TL Salz

Zum Bestreuen nach belieben:

Mohn

Kümmel

Sesam