



Kernig - krosse Speckecken zum knabbern

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der herzhaft leckere Fingerfoodgenuss, einfach und schnell

Zutaten

- 1 Päckchen Strudelteigblätter aus dem Supermarkt
- 300 g ausgesucht magerer Frühstücksspeck, dünn geschnitten
- 2 Eigelbe mit 2 El Wasser verklappert
- Etwas grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die aufgetauten Strudelblätter auf einem leicht gefetteten Backblech auslegen. Zunächst mittels eines Küchenpinsels gleichmäßig dünn mit dem verschlagenen Eiern bestreichen.

Schritt3

Nunmehr mit dem Frühstücksspeck dicht an dicht belegen, abdecken. Den Vorgang wiederholen, mit einer Strudelteigschicht enden.

Schritt4

Oberhalb wiederum mit Eigelben bestreichen und mit etwas grob gemahlenem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Schritt5

Bei 170 ° C ca. 10 min. in der mittleren Schiene kross backen.

Schritt6

Herausnehmen und in beliebig große Dreiecke schneiden.

Schritt7

Am besten noch heiß zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hausgemacht, preiswert, schnell, zum glas wein oder bier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kernig-krosse-speckecken-zum-knabbern/>