Sardellen – Blätterteigstangen, schnell, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });

Herzhaft pikant, zum Knabbern, zum Aperitif oder als Beilage zu einer Fischsuppe.

Zutaten

- 1 kleines Päckchen Fertig – Blätterteig aus dem Supermarkt
- 1 kleines Gläschen Sardellen in Öl
- 1 Eigelb,mit 3 El Milch, verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blätterteig Plättchen auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und rechteckig etwas dünner, auf eine Länge von 12 – 15 cm ausrollen

Schritt2

Die Sardellen aus dem Öl nehmen und in der Länge halbieren.

Schritt3

Im Abstand von 2 cm auf der gesamten Fläche des Teiges als Streifen auslegen, Vorgang wiederholen, bis die Sardellen verbraucht sind. Die Abstände dazwischen, mit der „Eistreiche“ bepinseln.

Schritt4

Eine gleichgroße, ebenfalls dünn ausgerollte Blätterteigplatte darüber geben und die Zwischenräume etwas andrücken.

Schritt5

Die einzelnen Segmente mit einem Teigrädchen trennen, (Etwa

Schritt6

3 – 4 cm dick) und einzeln Streifen 3 - 4 mal drehen.

Schritt7

Leicht mit der "Eistreiche" bepinseln und mit Abstand auf ein mit Mehl leicht bestäubtes Backblech legen.

Schritt8

Ca. 20 min. ruhen lassen.

Schritt9

Danach für 7 – 8 min in den auf 180 ° C im vorgeheizten Backofen, . schieben. Leicht bräunen und mit einer Palette vom Backblech nehmen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Schmecken am Besten heiß, direkt aus dem Ofen zum Knabbern, zum Aperitif oder als Beilage zu einer Fischsuppe.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sardellen-blaetterteigstangen-schnell-hausgemacht/