Fußballstangen

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

2 EL Naturjoghurt

4 TL Bruschetta Gewürzzubereitung von Edelschmaus

8 TL Wasser

1 EL Griechisches Olivenöl

150 g Mohn

200 g Gouda

Zubereitung:

Eine Rolle Blätterteig ausrollen und mit 1 EL Joghurt bestreichen.

Die Bruschetta Gewürzzubereitung mit Wasser aktivieren und mit 1 EL Olivenöl vermischen.

Den Käse mit der groben Microplane Reibe reiben.

Von oben den Blätterteig zuerst mit Mohn bestreuen, dann einen Streifen mit Bruschetta Pesto bestreichen und dann mit Käse den nächsten Streifen.

Diesen Vorgang in der unteren Hälfte wiederholen.

Die zweite Blätterteigrolle ebenfalls aufrollen und mit 1 EL Joghurt bestreichen. Mit der bestrichenen Seite auf den Belag der 1. Platte legen. Mit dem Nylonmesser in der Mitte längs halbieren und dann nochmal Steifen von 2 cm schneiden.

Bei mir werden es 22 Streifen. Jeder Streifen wird nun verdreht und auf den Großen Ofenzauberer Plus und auf einen Zauberstein Plus gelegt.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen und zum Auskühlen gleich auf das Kuchengitter legen.

Super gut schmeckt dazu ein Dip mit Edelschmaus.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de