



Pizzastangen

- Ca. 6 Stück

Zutaten:

- 1 frischer Blätterteig
- 150g passierte Tomaten
- 50g geriebenen Käse
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Oregano

Nach Belieben: Sesam und Mohn,
Gemüse und Hähnchenaufschnitt

Zubereitung:

1. Blätterteig ausbreiten und mit Tomatensoße bestreichen
2. Mit Käse und nach belieben Gemüse und Hähnchenaufschnitt belegen.
3. Den belegten Blätterteig zuklappen und von beiden Seiten mit Ei bestreichen. Nach belieben mit Oregano oder Mohn bestreuen.
4. Nun den Teig in Streifen schneiden, eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.



Ca. 1 Stunde



Ober-/ Unterhitze (220°)
20 Minuten