Spezialitads dal Grischun

APéRO-GEBäCK
Gibt Gesprächsstoff am Apéro-Tisch: Das minipic Apéro-Gebäck

Zutaten

1 Portion Blätterteig, ca. 320g, eckig ausgewallt
2 EL geriebener Käse
1/2 Bund Kräuter, fein gehackt
2 EL Sesamsamen oder gemahlene Haselnüsse
8–10 minipic
1 Ei, mit 2 EL Milch verquirlt

Zubereitung

- Teig mit Backpapier auf ein Blech legen. Backofen auf 220°C vorheizen.
- Gesamte Teigfläche mit Ei bestreichen.
- Käse, Kräuter und Sesamsamen oder Haselnüsse auf die Hälfte der Teigfläche streuen.
- minipic in Reih und Glied parallel auf der Kräuterfläche verteilen. Leere Teighälfte darüberlegen, Ränder festdrücken. Mit dem Teigrädli zwischen den minipic durchrädeln.
- Sofort in der Mitte des Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Geniessen: Gebäckstangen trennen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zahnstochern servieren.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf www.minipic.ch

•