

Apérogebäck

Zutaten für ca. 30 Stück

300 g Blätterteig
1 Stück Ei

Kräuter & Blüten

Raclette & Käse

Salz

2-3 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen
verschlagen und damit bestreichen, das Teigstück
halbieren
eine Teighälfte damit bestreuen

die zweite Teighälfte damit bestreuen, mit einem
Teigrädchen in Streifen schneiden, diese an beiden
Enden anfassen und zu einer Spirale drehen, auf Blech
mit Backpapier legen, bei 180° goldbraun backen

Tipp: fertig ausgewallten Blätterteig verwenden



Die verwendeten Gewürze:

Kräuter & Blüten

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Eierspeisen, Kräuterbutter, Kartoffeln und Dips einen feinen Kräutergeschmack

Raclette & Käse

Zum Würzen von Raclette, Käsekuchen, Fondue, Käseschnitten und weiteren Käsespeisen