

# Knusperstangen



Rezept von Marianne

## Zutaten

- 1 ROLLE BLÄTTERTEIG
- 200G CHEDDAR (SCHEIBEN)
- 12 SCHEIBEN BACON
- 100G BRAUNER ZUCKER
- 1 TL THYMIANBLÄTTCHEN
- 1 EI
- SALZ & PFEFFER

## Backofen

- OBER- / UNTERHITZE 200°C (VORGEHEIZT)
- CA. 40 MIN. BACKEN

## Zubereitung

DEN BLÄTTERTEIG AUSROLLEN UND ZUR HÄLFTE MIT CHEDDAR BELEGEN. DIE TEIGPLATTE EINMAL EINKLAPPEN UND 12 STREIFEN (HOCHKANT) SCHNEIDEN. DAS EI VERQUIERLEN UND MIT SALZ & PFEFFER WÜRZEN. DIE TEIGSTANGEN EINSTREICHEN UND ZU EINER SPIRALE DREHEN. DIE BACONSTREIFEN UM DIE SPIRALE WICKELN. BRAUNER ZUCKER UND THYMIAN MISCHEN. DIE STANGEN AUF EIN BACKBLECH SETZEN (BACKPAPIER) UND DEN ZUCKER DARÜBER STREUEN.

