

## Judith's Knusperstangen

### Zutaten:

1 Packung frischen Blätterteig

1 Becher Schmand

100 g Schinkenwürfel, ich nehme Fettreduzierten

100 g frisch geriebenen Emmentalerkäse, ich habe es mit der groben Microplanereibe gemacht

2 TL Schlemmerkräuter

Etwas Bärlauchsalz, Pfeffer und Oregano

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen

Dann den Blätterteig nochmals leicht mit dem Teigroller ausrollen.

Nun den Schmand mit den Schlemmerkräutern, dem Bärlauchsalz und etwas Pfeffer würzen und auf 1 Hälfte des Blätterteiges die Hälfte des Schmands verteilen.

Dann die Hälfte der Schinkenwürfel und die Hälfte des Käses drauf geben und mit dem nicht bestrichenen Blätterteig zudecken. Etwas andrücken, vor allem die Ränder.

Dann nochmals auf eine Hälfte die restlichen Zutaten geben und wieder umschlagen und andrücken.

Jetzt aus dem Teig 10 Stücke schneiden und diese zu leichten Spiralen verdrehen und auf den mit Albaöl gefetteten Zauberstein legen.

Nun von oben noch etwas Oregano drauf geben.

Für ca. 30 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Dann vorsichtig vom Stein runterheben, am besten mit dem Servierheber und zum Abkühlen auf ein zweites Kuchengitter legen.

Schmeckt warm wie kalt super.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺