

Blätterteig-Stanizel mit Mais



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Für den **Blätterteig-Stanizel mit Mais** fertigen Blätterteig aufrollen und nach Anleitung verarbeiten.

Stechen Sie aus dem Teig Vierecke aus und drehen Sie diese zu Stanizel zusammen.
Füllen Sie Mais in die Stanizel ein.

Mit Eidotter-Milch-Salz-Gemisch bestreichen und mit Sesam und Leinsamen bestreuen.
Bei 220 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Gebäck & Brot , Dessert kalt

Region: Österreich

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten:

- 1 Stk. Eidotter
- Blätterteig (fertig)
- Salz
- Milch
- Leinsamen und Sesam (zum Bestreuen)
- Maiskörner