



Sardellenschnitten

für 6-8 Personen

Zutaten 1 Blätterteig rechteckig
Füllung:
120 g Sardellen
1 Ei



Vorbereitung

Teig in 5 Längsstreifen schneiden, anschliessend die Quadrate diagonal in 24 Dreiecke teilen.
Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung

In die Mitte der Streifen der Länge nach abgetropfte Sardellen auflegen. Den oberen Rand der Streifen mit Ei bestreichen und den unteren Teigrand über die Sardellen legen. Ränder gut andrücken, mit einem Messer quer zu den Sardellen im Abstand von 3 mm einschneiden.

Zubereitung

Die Stangen mit Ei bestreichen und in 5 cm lange Stücke schneiden
Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.