



Leichtes Apéro Gebäck

für 12 Personen

Zutaten

3 rechteckig ausgewallte Blätterteige
Kümmel Mohnsamen Geriebener
Hartkäse

Zubereitung

Aufgerollter Teig auf ein Backpapier legen
Oberfläche mit wenig Streuwürze (Aromat, fettlose Bouillon etc) bestreuen. Auf den 1. Teig Kümmel streuen, mit flachem Gegenstand etwas andrücken. Auf den 2. Teig Mohnsamen streuen, andrücken. Auf den 3. Teig den geriebenen Käse dünn verteilen. Teige mit Rädchen in Rechtecke von ca. 6x3 cm schneiden

Backen:

Backofen auf 220 °vorheizen. Die Bleche einschieben und und ca. 8 Minuten backen.
Herausnehmen und etwas auskühlen. Noch leicht warm servieren.