

Knuspersnacks mit Blätterteig oder Kichererbsen



Einkaufsliste:

Kichererbsen Snack:
400g Kichererbsen (Dose)
5EL Olivenöl
1-2 TL Meersalz
1TL schwarzen Pfeffer
1TL Paprikapulver
1TL Kreuzkümmel
Andere Gewürze nach Belieben

Blätterteig Snack
250g Blätterteig (Gekauft oder Rezept im Knusperstübchen)
100g Gouda
100g Parmesan
1 Eiweiß
1TL Schwarzer Pfeffer
½ TL Paprikapulver
Chiliflocken u.a. Gewürze nach Belieben

So wird's gemacht:

Für die Kichererbsen:

Kichererbsen in ein Sieb geben, waschen und gut abtropfen lassen. Auf ein Küchentuch legen und trocken tupfen. In eine Schüssel geben und mit 2-3EL Olivenöl sowie den Gewürzen gut mischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, gut verteilen. Bei 200°C Umluft ca. 30 Minuten backen, dabei die Ofentür nach der Hälfte der Zeit mit Hilfe eines Holzlöffels leicht öffnen. Kurz bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen, mit dem restlichen Olivenöl mischen und genießen.

Blätterteig Snack:

Blätterteig dünn zu einem Rechteck (3mm) ausrollen, Eiweiß leicht aufschlagen und die untere Hälfte des Blätterteigs mit dem Eiweiß bepinseln (ca. 1/3 verwenden). Käse jeweils raspeln, mit den Gewürzen mischen und die Hälfte der Mischung auf die mit Eiweiß bestrichene Hälfte streuen. Die obere Hälfte des Teigs über den Käse klappen und an den Seiten gut andrücken. Mit einem Nudelholz erneut auf Originalgröße ausrollen. Das restliche Eiweiß auf dem Teig verteilen. Käse auf dem Teig verteilen, andrücken und in 1cm breite Streifen schneiden. Streifen eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 190°C Umluft 20 Minuten goldbraun backen.