

• Blätterteiggebäck mit Za'tar

Zutaten:

1 Blätterteig
Za'tar

Zubereitung:

Einen ausgewallten Blätterteig dicht mit Za'tar bestreuen, zu Prussiens formen oder rollen und dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, oder in ca. 1 cm breite und 6-7 cm lange Streifen schneiden und zu Spiralen drehen.
Backen bei 200 Grad, bis sie goldfarbig sind.

Bei den Prussiens: wenn die Oberseite golden ist, das Gebäck umdrehen und auch die Unterseite fertig backen.