

## **Senf-Salzstangen**

### **Zutaten:**

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Glas Zwiwwelsenf
- Eigelb
- grobes Salz

### **Zubereitung:**

Blätterteig ausrollen. Zwiwwelsenf auf den Blätterteig streichen.

In ca. 3 cm breite Streifen schneiden und zu kleinen Stangen drehen.

Mit Eigelb bepinseln und mit Salz bestreuen.

Bei 180°C 15 -20 Min backen.

**Zu Sekt und Wein... schnell und lecker :)**

**Guten Appetit !**