

Knitter-Chips

15 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Zum Bestreichen:

200 ml Olivenöl
1 in Scheiben geschnittene
Knoblauchzehe

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreuen:

2 EL Leinsamen
2 EL Sesamsamen
Cayennepfeffer
100 g geriebener Parmesan
1 KL Paprikapulver edelsüß
Meersalz
gehackte Haselnüsse
gehackte Pekannüsse
gehackte Cashewkerne

1 Zum Bestreichen:

Olivenöl mit Knoblauch vermischen und ca. 2 Std. ziehen lassen.

2 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen, gerafft auf ein leicht befettetes Backblech geben und mit Leinsamen bestreuen. Das Strudelteigblatt in unregelmäßige Dreiecke schneiden.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Knitter-Chips-Varianten:

Ein Strudelteigblatt mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.

Ein Strudelteigblatt mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen, mit Cayennepfeffer und Parmesan bestreuen.



Ein Strudelteigblatt mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen, mit Paprikapulver und Meersalz bestreuen.

Oder: Ein Strudelteigblatt mit Knoblauch-Olivenöl bestreichen. Die Nüsse vermischen und aufstreuen.

- 3 Den Backvorgang mit den Knitter-Chips-Varianten wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zu den Knitter-Chips einen Dip aus klein geschnittenen roten und gelben Tomaten, grünem Paprika, Zwiebel, Olivenöl und gehackten Olivenöl servieren.

