

# Spezialitads dal Grischun

---



## APÉRO-GEBÄCK

*Gibt Gesprächsstoff am Apéro-Tisch: Das minipic Apéro-Gebäck*

### Zutaten

- 1 Portion Blätterteig, ca. 320g, eckig ausgewallt
- 2 EL geriebener Käse
- 1/2 Bund Kräuter, fein gehackt
- 2 EL Sesamsamen oder gemahlene Haselnüsse
- 8–10 minipic
- 1 Ei, mit 2 EL Milch verquirt

### Zubereitung

Teig mit Backpapier auf ein Blech legen. Backofen auf 220°C vorheizen.

Gesamte Teigfläche mit Ei bestreichen.

Käse, Kräuter und Sesamsamen oder Haselnüsse auf die Hälfte der Teigfläche streuen.

minipic in Reih und Glied parallel auf der Kräuterfläche verteilen. Leere Teighälfte darüberlegen, Ränder festdrücken. Mit dem Teigrädli zwischen den minipic durchrädeln.

Sofort in der Mitte des Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Geniessen: Gebäckstangen trennen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zahnstochern servieren.



SURSELVA



***minipic***