



Knusperstangen Cajun-Art

Ihr habt Halloween-Kürbisse ausgehöhlt und habt Kürbisfleisch übrig? Knusperstangen sind die ideale Lösung!

1 Packung Blätterteig

Kürbisfleischreste von 1 kleinen Hokkaido-Kürbis

Einige Scheiben luftgetrockneter Schinken

Cayenne-Pfeffer und/oder Cajun-Gewürz

2 Ecken Schmelzkäse (Zimmertemperatur)

Sesamkörner, Thymian, Paprikapulver, Pfeffer für oben drauf

Backpapier

Ofen auf 220°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen, zur Seite stellen. Die Blätterteigrolle vorsichtig öffnen (nicht zu stark drücken, sonst plustert sich der Blätterteig nicht mehr auf!) und mit einem Messer der Länge nach einmal durchschneiden/halbieren. Kürbisfleisch und Schinken klein schneiden. Eine Hälfte zunächst mit Kürbisfleisch belegen, Schinken darüber streuen und kräftig (!) würzen. Salzen kann man sich wegen des Schinkens sparen. Die zweite Teighälfte vorsichtig und ohne Druck mit dem Schmelzkäse bestreichen. Über die „Kürbishälfte“ klappen und sanft andrücken. Jetzt mit dem Messer 3 cm breite Streifen schneiden, vom Trägerpapier nehmen, 2x in sich drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit Sesamsamen, Thymian, Paprikapulver, Pfeffer nach Geschmack bestreuen. Ca. 25 Minuten im Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze backen. Sollten die Knusperstangen von unten noch sehr weich sein (weil der Kürbis evtl. zu saftig war), Stangen umdrehen und nochmal 5 Minuten backen - damits auch **KNUSPER**-Stangen werden.

Bon Appetitt!

