



Walnuss-Zauberstäbe



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	95 kcal / 398 kJ	Fett:	7 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättigte Fettsäuren:	4 g

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Walnüsse, Parmesan, Feigen, Oliven, Kapern, Essig, Thymian, Wasser und Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Paste pürieren und zur Seite stellen.
2. Mit einem scharfen Messer die Blätterteigplatte in vier gleichgroße Quadrate schneiden. Die Walnusspaste auf drei der Blätterteigquadrate gleichmäßig verteilen. Anschließend die bestrichenen Quadrate übereinanderstapeln. Das Blätterteigquadrat ohne Paste wird zum Schluss obenauf gelegt.
3. Vom Blätterteigstapel nun 5 mm breite Streifen abschneiden. Dann einen Streifen nehmen und nach rechts zu einer Spirale drehen. Einen zweiten Streifen ebenfalls drehen. Die beiden Streifen nebeneinanderlegen und an einem Ende beide Streifen festaneinander drücken. Nun die Streifen ineinander drehen, bis die beiden Streifen zu einer Spirale gewunden sind. Anschließend auch das andere Ende der Streifen fest zusammendrücken. Diese Prozedur wird bei den restlichen Streifen wiederholt, bis der Blätterteig verbraucht ist.
4. Die Zauberstäbe aus Blätterteig nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 15-20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Zutaten für 18 Portionen :

- 65 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 60 g Parmesan, gerieben
- 4 getrocknete Feigen, gewürfelt
- 6 Kalamata Oliven, entkernt
- 2 TL Kapern
- 2 TL Balsamico-Essig
- 1 – 1/2 TL frischer Thymian
- 1/2 TL Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
- 1/4 Tasse Wasser
- 25 x 25cm Blätterteigplatte, aufgetaut