

6. Dezember

Sankt Nikolaus hat seinen Stab verloren. Wir machen ihm neue.



Zutaten

- eine Rolle Blätterteig
- ein Ei
- Sesam

So geht´s:

Den Blätterteig ausbreiten. Das Ei trennen und den Blätterteig auf einer Seite komplett mit dem Eigelb einpinseln, dann mit Sesam bestreuen.

Den Teig der Länge nach in ca. 1cm-breite Streifen schneiden und die Streifen eindrehen, dann in Form eines Bischofstabs aufs Backblech legen. Ein Teig ergibt etwa zehn Stäbe.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stäbe auf mittlerer Schiene etwa 12 bis 15 Minuten backen.