

Teig-Schnecken

Zutaten:

1 Pack Blätterteig (rechteckig ausgewallt)



Ca. 150 gr. Schinken in Scheiben



Ca. 100 gr. Frischkäse



Wenig Pfeffer



(ergibt ca. ein halbes Blech)

1. Rolle den Blätterteig aus. Bestreiche ihn mit einer Schicht Frischkäse.



2. Bestreue die Schicht Frischkäse mit wenig Pfeffer.



3. Belege nun den Blätterteig mit den Schinkenscheiben.



4. Beginne den Teig an der Längsseite einzurollen. Am besten gelingt der Anfang, wenn du das Papier faltest.



5. Rolle den gesamten Teig.



6. Schneide nun ca. 5mm dicke (für Kinder fingerdicke) Stücke von der Rolle.



7. Lege die «Schnecken» auf ein Blech mit Backpapier.



8. Backen: Bei 180 Grad 15 -20 Minuten backen, bis die Schnecken goldbraun sind.



Guten Appetit!

Die Schnecken kann man auch mit vielen anderen Zutaten füllen.

Zum Beispiel: süß (Nutella, Marmelade,...)

salzig (Reibkäse, Oliven, frische Kräuter, getrocknete Tomaten, Speck,...)