

Party-Schnecken

Diese putzigen Schneckchen sind schnell gemacht und könnten nach und Laune belegt werden. Hier zwei Beispiele:

Zutaten:

Blätterteig (pro Füllung einen Blätterteig)

Füllung 1:

75ml -100ml passierte Tomaten (je nach Geschmack)

50g gek. Schinken

50g Salami

150g geriebenen Emmentaler o. den Käse den Ihr gerne mögt

1 TL Pizzagewürz

Füllung 2:

100g Creme fraiche mit Kräutern (gibt es so zu kaufen)

75g-100g gek. Schinken

150g geriebenen Emmentaler

Zubereitung:

Den Blätterteig auseinanderrollen. Er muss nicht zusätzlich ausgerollt werden. Für Füllung 1 z.B. den Teig mit den Tomaten bestreichen und das Pizzagewürz darüber verteilen. Den Schinken und die Salami würfeln und ebenfalls darüber geben. Mit 100g des geriebenen Käses bestreuen, von der Langen Seite her aufrollen und für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach legen. Dann lässt sich der Teig nachher leichter schneiden. Nach diesen 10 Minuten den Teig in 1cm-1,5cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nun werden die Schnecken an der Oberfläche noch mit den restlichen 50g Käse bestreut und kommen nun für ca. 15-20 Minuten bei 200° Umluft in den Ofen.

Die schmecken einfach nur lecker!!

Tipp: wenn Ihr Creme fraiche mit Kräutern, Katenschinken und Zwiebelringe auf den Teig gebt, schmeckt das fast schon wie Flammkuchen!!

Gutes Gelingen!!