

Blätterteigschnecken

Was du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Packung geriebenen Käse
- etwas Schinken (für vegetarisch auch ohne möglich)
- 1 Becher Creme Fraîche mit Kräutern

Zuerst den Blätterteig ausrollen und dann mit Creme fraîche einschmieren.

Anschließend den Schinken in kleine Stücke schneiden und auf dem Blätterteig verteilen.

Danach noch geriebenen Käse gut verteilen.



Dem Blätterteig dann längs zusammenrollen und in Scheiben schneiden.



Die Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen.



Zum Schluss im vorgeheizten Ofen bei Heißluft mit 200 Grad für circa 10 Minuten lang backen lassen.

Abkühlen und Fertig.

