

Blätterteigschnecken



Zutaten

- Blätterteig
- Frischkäse
- Käse
- Geflügelsalami

Materialien

- Scharfes Messer
- Backpapier

Schritt 1

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Käse belegen.

Schritt 2

Den Käse mit Frischkäse bestreichen und die Salami darauf verteilen.

Schritt 3

Den Blätterteig nun aufrollen und aus der Rolle kleine Schnecken schneiden.

Schritt 4

Die Schnecken auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180°C für ungefähr 15–20 Minuten fertigbacken.