

Käse-Schinken-Schnecken backen

Du benötigst folgende Zutaten:

1 Päckchen Blätterteig
(aus dem Kühlfach)
geriebener Käse
Kochschinken



So geht es:

1. Den Kochschinken in kleine Stücke schneiden
2. Den Blätterteig ausrollen.
3. Darauf den Schinken und danach den geriebenen Käse verteilen
4. An den Rändern ca. fingerbreit frei lassen
5. Anschließend den Teig von oben bis zur Mitte und von unten bis zur Mitte zusammenrollen.
6. Nun von der Rolle etwa fingerbreite Stücke abschneiden.
7. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
8. Den Backofen auf 200° C (180°C Umluft) vorheizen
9. Die Schnecken ca. 12 – 15 Minuten goldbraun backen

Ich wünsche dir bei der Zubereitung viel Spaß und guten Appetit!