

Blätterteigschnecken

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- ½ Packung Frischkäse
- 1 Päckchen Speckwürfel



Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen. Dann mit Frischkäse bestreichen und Speckwürfel darauf streuen. Von der langen Seite her alles zusammenrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Schnecken flach auf ein Blech mit Backpapier legen.

Jetzt backen! – laut Anleitung auf dem Blätterteig!

Gutes Gelingen und guten Appetit!