



Brunch-Blätterteigschnecken

4 Portionen · ca. 30 Min · einfach

Zutaten

- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
- ½ Becher Frischkäse (mit Paprika/Peperoni)
- 50 g magerer Schinken, gewürfelt
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung

- Den Blätterteig entrollen, mit Frischkäse bestreichen und mit Schinkenwürfeln und zwei Dritteln des Käses bestreuen.
- Von der breiten Seite aufrollen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.
- Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

