Blätterteigschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Cc-Zubehör:
Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk

Zutaten:
Eine Rolle Blätterteig
Eine Packung Frischkäse mit Kräutern
Eine halbe Packung geriebenen Käse (oder Käse zum selber reiben)
Eine Scharlottenzwiebel
Gemüse nach Wahl (super funktionieren z.B. Paprika, Zucchini, Möhrchen)
Fettarme Baconwürfel
Ein Ei
Etwas Milch

Zubereitung:
Das Gemüse mit der kleinsten Scheibe von Multi, Trommelraffel oder Schnitzelwerk in kleine Scheiben bzw Stücke schneiden.

Den Frischkäse mit dem Käse vermischen, das Gemüse und die Baconwürfel unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen, die Käsemasse auf 3/4 des Teigs streichen. Den unteren Rand frei lassen, damit sie sich besser schließen lässt. Den Teig wieder zusammen rollen. Nun in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittstelle auf ein

mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Das Ei und die Milch miteinander vermischen und die Schnecken damit bestreichen. Bei 200 Grad Umluft ca 20-30 Minuten backen

Man kann die Baconwürfel auch gut weg lassen, dann sind sie vegetarisch.

Tipp: Schmecken kalt und warm.