

# BLÄTTERTEIGSCHNECKEN MIT SCHINKEN UND FRISCHKÄSE ALS REISEPROVIANT

## BLÄTTERTEIGSCHNECKEN MIT SCHINKEN UND FRISCHKÄSE ALS REISEPROVIANT

Heute habe ich nur ein ganz kurzes und absolut unkompliziertes Rezept für euch - Blätterteigschnecken mit Schinken und Frischkäse als Reiseproviant. Die haben ich uns für die lange Fahrt nach Dänemark gemacht und sie waren echt super. Kleine Häppchen zum weg snacken. Natürlich könnt ihr sie auch als Fingerfood auf ein Party Buffet stellen oder sie für ein Picknick rollen!



### ZUTATEN FÜR 12 RÖLLCHEN:

2-3 große Scheiben Kochschinken

50g Frischkäse

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (kein TK)

Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und komplett mit Frischkäse bestreichen. Den Blätterteig an der längeren Kante entlang auf einer Hälfte mit dem Kochschinken belegen und dann von der Längsseite her aufrollen.

Die Blätterteigrolle in 10-12 dicke Scheiben schneiden...



... und mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen. Die Röllchen mit der flachen Seite von einem großen Messer etwas platt drücken und das Blech für ca. 12 Minuten in den Ofen schieben.



Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist das Blech aus dem Ofen nehmen und die Blätterteigschnecken abkühlen lassen.



Die Schnecken in einer Dose verwahren bis sie verputzt werden.

Greift zu!



©katha-kocht.de