

Blätterteigschnecken Elsässer Art

Zwiebeln in feine Würfel und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Danach den Frischkäse mit den Speckwürfeln, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem ausgerollten Blätterteig gleichmäßig verteilen. Jetzt vorsichtig aufrollen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Es entstehen ca. 15 – 20 Schnecken.

Schnecken bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Die Blätterteigschnecken schmecken warm und kalt und eignen sich super für das Partybuffet.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

600 g	Frischkäse
500 g	Speck, gewürfelt
2 Bund	Frühlingszwiebel(n)
2	Zwiebel(n)
4 Pck.	Blätterteig
	Salz und Pfeffer

Verfasser: MagicSpice