

Pizzaschnecken aus Blätterteig



Das brauchst du:

1 Packung Blätterteig
etwas gek. Schinken o. Salami
150 g geriebener Käse
1 kl. Dose Schmand
1 kl. Dose Tomatenmark
Gewürze (Paprika, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer)

* Backblech
* Backpapier
* Arbeitsbrett
* Schüssel
* Esslöffel
* Brettchen
* kleines Messer
Pizzaschneider o.
großes Messer

So geht's:

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
Blätterteig auf einem großen Arbeitsbrett ausrollen.
2. Schmand mit Tomatenmark verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
Schinken oder Salami in Würfel schneiden.

Die Masse mit einem Esslöffel auf dem Blätterteig verteilen und glatt

3. streichen.
Würfel und geriebenen Käse auf der Masse verteilen.
4. Den Blätterteig (über die längere Seite) aufrollen und gut andrücken.
5. Mit einem Pizzaschneider oder einem großen Messer die lange Rolle in dünne Scheiben schneiden.
6. Schnecken auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen circa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt

