

Pizzaschnecken aus Blätterteig



Das brauchst du:

1 Packung	Blätterteig	* Backblech
etwas	gek. Schinken o. Salami	* Backpapier
150 g	geriebener Käse	* Arbeitsbrett
1 kl. Dose	Schmand	* Schüssel
1 kl. Dose	Tomatenmark	* Esslöffel
Gewürze (Paprika, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer)		* Brettchen
		* kleines Messer
		Pizzaschneider o.
		großes Messer

So geht's:

- Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.
Blätterteig auf einem großen Arbeitsbrett ausrollen.
- 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 streichen.
Würfel und geriebenen Käse auf der Masse verteilen.
- Den Blätterteig (über die längere Seite) aufrollen und gut andrücken.
- Mit einem Pizzaschneider oder einem großen Messer die lange Rolle in dünne Scheiben schneiden.
- 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

