

Blätterteigschnecken

Zutaten:

1	Blätterteig (Kühlregal)
1 Becher	Schmand
ca. 75g	Röstzwiebel
ca. 75g	Räucherspeck
ca. 75g	Reibekäse (Gouda)
1	Eigelb



Zubereitung:

1. Blätterteig entrollen und den Schwand darauf verteilen
2. Mit Röstzwiebel, Speck und Käse bestreuen und von der langen Seite her aufrollen.
3. Den Teigl mit Eigelb bestreichen und in Scheiben schneiden.
4. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

