

Blätterteigschnecken mit Frischkäse

schnell, einfach u. lecker

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Pck. Frischkäse (Philadelphia)
Kräuter- oder Gewürzmischung nach Wahl

Blätterteig flach auslegen

Frischkäse mit Gewürz- oder Kräutermischung mischen
Auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen

Wie eine Bisquitrolle aufrollen und mit einem scharfen Messer
in Scheiben schneiden

Die entstandenen Schnecken flach auf ein Backblech legen und
bei 180°C 15 Min. backen.

Schmecken warm und kalt

Für süße Schnecken Erdbeer- oder Ananasfrischkäse verwenden
und Schokolade oder Backgewürze dazu.



HS
HANSEATISCHES
SALZKONTOR