



## Blätterteig- schnecken

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel sorgfältig vermischen.
- 2 Den Blätterteig ausrollen.
- 3 Die Füllung gleichmäßig auf den beiden Blätterteigen verteilen.
- 4 Blätterteig vorsichtig zusammenrollen.
- 5 Die Rolle, am Besten mit einem scharfen Messer, in Scheiben (Schnecken) schneiden.
- 6 Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Schnecken mit genügend Abstand auf das Blech legen.
- 7 Bei 200 Grad Umluft in ca. 10-20 Minuten goldgelb aufbacken.

### Zutaten

#### Für zwei Blätterteige:

- 2 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g geriebener Käse
- 200 g Schinken
- 1 Becher Schmand
- 100 g Sahne oder Milch
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe

#### Außerdem:

- Backblech
- Backpapier

Blätterteigschnecken  
passen perfekt auf jedes  
Buffet oder zu einem  
gemütlichen Abend