

Schinken-Blätterteig-Schnecken

Schinken-Blätterteig-Schnecken

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [11.06.2008](#)

Creation: [Christoph Pachlatko](#)

3. Schinken-Blätterteig-Schnecken

1 Stk. Blätterteig gerollt (30 x 30)

8 Scheiben Kochschinken

Den Blätterteig in der Hälfte schneiden, den Kochschinken gut flach darauf verteilen (Rand von ca. 1.5 cm lassen) und der Länge nach fest einrollen. Von der Rolle ca. 0.5 – 1 cm breite Scheiben schneiden, diese auf ein Backpapier auf dem Blech legen und ca. bei 180 – 200 Grad 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

(Tipp: Die Rolle Blätterteig nach dem Füllen für ca. 15 min in den Tiefkühler legen, dann lässt er sich besser schneiden !)