

Schinken-Käse-Schnecken

Bei diesem einfachen Rezept helfen die Kinder begeistert mit: Knusprig-leckere Schinken-Käse-Schnecken, hier mit frischem Schnittlauch bestreut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Fertigpizzateig
260 g	Schinken
200 g	Goudakäse
1 Stk.	Ei
2 Handvoll	Sesam (oder Sonnenblumenkerne)

Zubereitung

1. Für die Schinken-Käse-Schnecken als erstes den Herd auf 200 Grad mit Ober- und Unterhitze einstellen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den fertigen Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Stück Backpapier noch etwas ausrollen. Den Schinken auf dem Teig verteilen, darüber den geriebenen Käse streuen.
2. Den Pizzateig von einer langen Seite aus eng aufrollen. Scheiben von etwa 1,5 Zentimeter Länge abschneiden. Die Schnecken auf dem Blech verteilen. Das Ei in eine Schale schlagen und verquirlen. Die Schnecken damit bepinseln. Nach Belieben Sesam oder kleingehackte Sonnenblumenkerne aufstreuen. Etwa 15 Minuten lang goldbraun backen lassen.

Tipp

Die Schinken-Käse-Schnecken werden mit geräuchertem Schinken besonders würzig. Den Pizzateig kann man natürlich auch selbst zubereiten.