

# Blätterteig-Schnecken mit Schinken und Käse

Die Blätterteig-Schnecken mit Schinken und Käse sind im Nu gebacken und schmecken hervorragend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

150 g	Kochschinken
100 g	Bergkäse (gerieben)
70 g	Frischkäse
50 g	Sauerrahm
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Blätterteig</a> (aus dem Kühlregal ca. 270 g)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Schnecken mit Schinken und Käse** den geriebenen Käse mit Frischkäse und Sauerrahm vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier trennen.
2. Den Blätterteig ausrollen und mit Eiweiß bestreichen. Jetzt mit der Käse-Masse bestreichen und mit dem Schinken belegen. Der Länge nach einrollen und für 20 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Die Rolle mit einem scharfen Messer in zirka 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

## Tipp