Käseschnecken

Diese Käseschnecken sind ein Highlight auf jeder Party, das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Käse
100 g	Speck
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die Käseschnecken den Backofen auf 200°C vorheizen. Speckwürfel in einer kleinen Pfanne kurz auslassen. Blätterteig ausrollen. Den Käse fein reiben und zusammen mit den Speckwürfeln auf dem Blätterteig verteilen.

2. Dann den Blätterteig wieder aufrollen und die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauf setzen. Ei verquirlen und die Schnecken damit einpinseln. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Tipp

Nach Belieben die Käseschnecken vor dem Backen mit verschiedenen Kräutern verfeinern.