

# Pikante Blätterteigschnecken

Die pikanten Blätterteigschnecken nach diesem tollen Rezept schmecken heiß oder kalt: als Snack für gesellige Abende, am Buffet oder als Hauptmahlzeit mit Salat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
160 g	Schinken (oder Speck)
2 EL	Sauerrahm
160 g	<a href="#">Käse</a>
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Eiklar
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1.5 TL	Majoran

## Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **pikanten Blätterteigschnecken** den Backofen auf 200 Grad einstellen. Schinken oder Speck klein würfeln und mit Sauerrahm und geriebenem Käse vermischen. Frühlingszwiebeln fein zerhacken. Eiklar steif schlagen und in die Masse geben. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
2. Die schmackhafte Füllung auf den Blätterteig geben, die Ränder dabei auslassen. An der Längsseite eine Rolle formen und diese für einige Minuten in den Gefrierschrank stellen.
3. Nun 2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden und auf das Backpapier des Backbleches legen. Die Teile benötigen einigen Abstand, denn sie gehen beim Backen auf. Der Backvorgang kann bis zu 15 Minuten andauern. Es sollte sich eine braune Färbung einstellen und dann sind die köstlichen Blätterteigschnecken fertig.

## **Tipp**

Die pikanten Blätterteigschnecken als Finger Food oder Vorspeisen gemeinsam mit Salaten reichen.