

BLÄTTERTEIG SCHNECKEN

ZUTATEN

1 Packung Blätterteig
200 g Schmand
250 g Schinkenwürfel
3 Zwiebeln
5 Lauchzwiebeln
Oregano, Thymian, Majoran



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes müsst ihr die Zwiebeln und die Lauchzwiebeln vorbereiten, dafür schneidet ihr beides klein und gebt es mit etwas Olivenöl in eine große Bratpfanne. Dünstet die Zwiebeln gut 5 Minuten an, bis sie wirklich weich sind. Dann gebt ihr die Schinkenwürfel hinzu. Sobald der Saft von den Schinkenwürfeln verkocht ist, die Pfanne beiseitestellen.
2. Den Blätterteig rollt ihr aus und verteilt mithilfe eines Küchenschabers den Schmand drauf. Auf den Schmand kommen Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Majoran einfach nach belieben drüber streuen. Den Ofen heizt ihr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.
3. Die Zwiebel-Schinkenwürfel Masse verteilt ihr nun auf dem Blätterteig, achtet darauf, dass ihr an einer Seite einen 5 cm breiten Rand lasst.
4. Wenn alles gut verteilt ist, könnt ihr den Blätterteig zusammenrollen. Am besten ihr rollt ihn an der breiten Seite zusammen, da ihr dann mehr Schnecken bekommt. Der 5 cm breite Rand sollte außen liegen, damit ihr die Schnecken auch gut verschließen könnt.
5. Nun schneidet ihr mithilfe von einem scharfen glatten Messer 2-3 cm breite Streifen aus der Blätterteigrolle und legt diese auf ein Packpapier. Wer möchte, kann den Blätterteig noch mit Eigelb einstreichen, ich vergesse das häufig und sie schmecken trotzdem super!
6. Nun gebt ihr das Backblech mit den Schnecken für 25 Minuten in den Backofen. Am besten ihr guckt nach 18 Minuten mal, damit die Schnecken nicht zu dunkel werden.
7. Sobald sie fertig sind, legt ihr die Schnecken am besten auf ein Küchenrost, damit sie auskühlen können, warm schmecken sie aber auch super!