

Herzhafte Blätterteig-Teilchen

(Gebacken von Sandra Kreuzer)

Zubereitung:

Den ausgerollten Blätterteig mit Schmand bestreichen. Danach mit ca. 100 g Schinkenwürfel belegen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Anschluss eine Seite zu 2/3 einklappen, so dass ca. 1/3 übrig bleibt. Nun auf die neue Kante nochmal etwas Schmand/Schinkenwürfel und Käse streuen.

Anschließend das letzte Drittel einklappen, so dass der Blätterteig 2x nach innen gefaltet wurde.

Nun die Rolle in ca 2,5 cm breite Streifen schneiden, Streifen 1-2x eindrehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Bei ca. 200° O/U ca. 15 min backen – falls noch zu hell, weiter im Ofen lassen.

Anstelle von Schmand/Schinken, kann man alles variieren.

Schmeckt auch sehr gut, nur mit Nutella bestrichen.

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Schmand

Schinkenwürfel

1 Pk. geriebener Käse /am besten Gouda