

# Pizzaschnecken

1 Rolle Fertigblätterteig (vom Kühlregal)  
1 Packung Kräuterfrischkäse  
ca. 4 Scheiben Toast-Schinken  
etwas geriebenen Käse (z. Bsp. Spätzlekäse)

## ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig mit Frischkäse bestreichen. Die klein geschnittenen Schinken-Scheiben darüberstreuen und alles zu einer Rolle einrollen. Nun etwa 1cm dicke Scheiben bzw. Schnecken abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (nicht zu nahe aneinander da der Blätterteig noch aufgeht).



Zum Schluss mit geriebenen Käse bestreuen und die Schnecken bei 180°C (Heißluft) ca. 20-25 Minuten backen (Bräunung beachten).



Viel Spaß beim Nachkochen bzw. Nachbacken wünschen  
Kerstin Reichholf & Martina Harb

VEREIN "ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR", Dorfstraße 44c, Mils  
0660/3405689 oder 0699/12333435, info@ichunddutreff.at

[www.ichunddutreff.at](http://www.ichunddutreff.at) & auf Facebook: ICH&DU - Treffpunkt Familie & mehr

(ZVR-Zahl: 248030796)

