

Blätterteigschnecken

Zutaten:

1	Blätterteig
100 g	Schinken
150 g	Crème-fraîche
1	Eigelb
	Pfeffer, Schnittlauch, Basilikum
	Peterli, Rosmarin, Paprika, Oregano

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen, mit Crème fraîche bestreichen, mit den Gewürzen würzen.

Den Schinken darauf verteilen und von der Längsseite locker aufrollen.

Die Rolle für 1 Stunde kühl stellen.

Anschliessend mit einem scharfen Messer Röllchen von ca. 1.5 cm Dicke schneiden. Die Röllchen auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Auf der untersten Rille ca. 20 Minuten backen.