

Schneller Blätterteig-Snack

Süße Schnecken mit Zimt oder Nuss-Nougat-Füllung



- den Blätterteig ausrollen
- mit Zimt und Zucker bestreuen oder mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen



- den Blätterteig einrollen



- in gleichmäßige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen



- bei 180° C mit Umluft ca. 20 Minuten backen



Herzhaftes Schnecken mit Käse

- den Blätterteig ausrollen
- Frischkäse (oder Kräuterfrischkäse) darauf streichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen
- mit geriebenem Käse bestreuen



- den Blätterteig einrollen



- in gleichmäßige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen



- bei 180° C mit Umluft ca. 20 Minuten backen



Apfelstrudel



- den Blätterteig ausrollen
- klein geschnittene Apfelstücke darauf verteilen
- mit etwas Zimt und Zucker bestreuen



- den Blätterteig einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit dem Messer leicht einschneiden



- bei 180° C mit Umluft ca. 35 Minuten backen



- in Stücke schneiden
Tipp: mit Eis und Sahne servieren

Viel Spaß beim Backen!