

Das Februar-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Bad Oldesloe und Umgebung

www.landfrauen-oldesloe.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

Blätterteigschnecken

Diese leckeren Blätterteigschnecken sind als kleiner Snack für zwischendurch gedacht und sind bei spontanem Besuch schnell gemacht.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck. Blätterteig (Rolle)
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 150 g geräucherte Putenbrust ODER
alternativ auch Räucherlachs
- 2 Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig aufrollen und mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen.

Darauf die Putenbrust / den Räucherlachs legen. Danach den Teig wieder zu einer Rolle aufwickeln und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.

Bei 200 Grad etwa 10 bis 12 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!