Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Knusprige Blätterteigschnecken mit Räucherspezialitäten

[caption id="attachment_13397" align="aligncenter" width="709" caption="Feiner Snack zu kühlen Getränken..."] [/caption]

Blätterteigschnecken sind eine gelingsichere und vielseitig einsetzbare Spezialität. Ob pikant oder süß, sie sind schnell vorbereitet und in kurzer Zeit gebacken. Eigentlich kann fast alles in Blätterteig eingehüllt und gebacken werden - wie wäre es mit süßer Mohnfüllung, Zimt und Nuss, Apfel- oder Birnenraspeln, eingelegte Trockenfrüchte (eventuell mit edlen Destillaten verfeinert) oder feinem Honigmarzipan?

Vielleicht pikant mit Schinken, Speck, Salami, Röstzwiebeln, gekochten Kartoffeln und Kräuter oder rassigem heimischen Käse? Ein Rezept für knusprige Käsestangen haben wir letztes Jahr in unserer "Schmeck den Süden"-Rezeptdatenbank hinterlegt.

Dieses Jahr gibt`s knusprige Blätterteigschnecken mit heimischem Schwarzwälder Schinkenspeck und Lachsforelle. Hier die Rezeptur:

Zutaten

- 2 Rollen frischer Blätterteig
- 2 x 200 g Kräuter-Frischkäse
- 1 Ei
- 100 g geriebener Emmentaler
- 200 g geräucherte Lachsforelle
- 150 g Schwarzwälder Schinken

Zubereitung

Beide Blätterteige ausrollen. Kräuter-Frischkäse mit einem Ei vermischen und auf die Blätterteige streichen. Lachs fein würfeln und auf einen der beiden Blätterteige geben.
Den Schinken fein würfeln und auf den anderen Blätterteig streuen. Etwas geriebenen Käse oben drauf verteilen. Die Blätterteige aufrollen, straff in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten ins Gefrierfach geben.

Die Rollen herausnehmen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Leicht flachdrücken und mit restlichen Käse bestreuen.

Im Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten goldbraun backen.