

# Gebackene Mettröllchen

Knuspriger Snack mit einer herzhaften Mettfüllung für jede Party

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Füllung:**  
700 g Mett  
1 Eiweiß (Größe M)  
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
Salz

**Blätterteig:**  
550 g frischer Blätterteig

**Zum Bestreichen:**  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Füllung:

Mett in einer Schüssel mit dem Eiweiß und Gustin gut vermengen. Mit Salz abschmecken und in 8 gleich große Portionen teilen.

## 3 Blätterteig:

Jede Teigplatte vierteln. Auf je ein Blätterteigviertel ein Teil Mett als Rolle geformt legen. Eigelb mit Milch verschlagen und jeweils den oberen Rand eines Blätterteigviertels mit etwas davon bepinseln. Die kurzen Seiten einklappen und alles aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen, mit übriger Eigelb-Milch bestreichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Mettröllchen am besten heiß servieren. Nach Belieben aufschneiden und mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für Mettröllchen "Jäger Art" vermischen Sie einfach 300 g klein geschnittene, in etwas Öl angebratene Champignons und frischen Thymian mit der Mettmasse.
- Die gebackenen Mettröllchen lassen sich gut einfrieren, dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 10 Min. aufbacken.

