

# Pizzaschnecken Blätterteig

Ein schnelles Rezept für Pizzaschnecken mit Blätterteig, Schinken und Salami. Der perfekte Snack für zwischendurch.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Soße:

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

½ gestr. TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 geh. EL Tomatenmark

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Blätterteig:

etwa 275 g frischer Blätterteig

### Belag:

50 g dünne Salamischeiben

50 g hauchdünn geschnittener gekochter Schinken

35 g geriebener Käse fein

## Wie backe ich Pizzaschnecken mit Blätterteig?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Soße zubereiten:

Crème fraîche mit Gustin und Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3 Pizzaschnecken zubereiten:**

Blätterteigplatte auf die Arbeitsfläche legen. Mit der Soße bestreichen, dabei am oberen Rand etwa 1 cm frei lassen. Mit Salami und Schinken belegen. Das Teigrechteck von der langen Seite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in etwa 16 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen, mit Käse bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 19 Min.**

**4** Die Pizzaschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Soße nach Belieben mit fein geschnittenem Basilikum ergänzen.
- Die Pizzaschnecken sind einfriergeeignet, dann am besten aufgetaut einige Minuten im Backofen wieder erwärmen.
- Zu den Pizzaschnecken Blätterteig passt toll ein grüner Salat.

