

## Super Kohl – super cool !

### **Blätterteigschnecken**

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

10 Scheiben Schinken  
½ Dose Sauerkraut (400g)  
1 Päckchen ger. Käse  
125 – 500 ml Wasser  
1 Becher Schmand  
2 Platten Blätterteig

#### EIN REZEPT VON:

AUS:

**ChefKoch**

TIPPS:

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Zuerst die Füllung zubereiten. Dafür den Schinken in kleine Stücke schneiden. Das Sauerkraut und den geriebenen Käse zu den Schinkenstücken in eine Schüssel geben. Den Schmand gut mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Blätterteig aufrollen (Rolle aus Kühltheke). Die zubereitete Masse darauf verteilen, wieder zurollen und in ca. 1 cm breite Schnecken schneiden.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, evtl. etwas flacher drücken und bei ca. 180° - 200°C backen, bis sie leicht bräunlich werden.

Schnecken können warm und kalt gegessen werden.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.