

Schafskäse - Schnecken Pik.

Kategorien: Pikant, Käse, Plätzchen, Blätterteig

Zutaten für: 80 Stück

8		Blätterteigscheiben
10	x	10 cm, = ca. 45 g
1		Ei
200	Gramm	Schafskäse (Brebiole)
1	klein.	Rote Paprikaschote
		Thymian
		Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Blätterteig auftauen lassen.

Die Paprikaschote entkernen und das Weiße entfernen. In sehr feine Würfelchen schneiden.

Den Schafskäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Ei verrühren. Die Paprikawürfelchen dazugeben, mit Thymian und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Blätterteigscheiben verteilen, jede Scheibe einzeln aufrollen und in ca. 1 cm dicke Scheibchen schneiden. 10 Minuten ruhen lassen.

Auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 15 Minuten backen.

Das Käsegebäck kann fertig eingefroren werden. Es sollte vor dem Servieren noch einmal kurz aufgebacken werden.