



## LAST-MINUTE-PARTYSNACK: FLAMMKUCHEN- SCHNECKEN

### *Zutaten:*

- 1 Pckg. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 200g Schmand
- 80g Schinken- oder Speckwürfelchen
- 100 -150g geriebenen Käse
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Paprika

### *So geht's:*

- 1** Den Blätterteig ausrollen und den Schmand darauf verteilen. Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver darübergeben. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit dem Schinken/Speck darüber streuen. Zu guter Letzt 2/3 des geriebenen Käses darübergeben.
- 2** Vorsichtig von der langen Seite aus eng aufrollen und mit einem scharfen Messer ca. 2cm dicke Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, ggf. mit den Händen nochmals in Form bringen. Wenn alle Schnecken auf dem Backblech sind, den restlichen Käse darüber streuen.
- 3** Für ca. 12-14 Minuten im vorgeheizten Backofen (200 Grad) backen.

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- 12-14 min Backzeit

