



Ziegenkäse-Mozzarella- Blätterteigschnecken mit der i Prep & Cook

***** Zutaten *****

- 1 Packung fertiger Blätterteig (2 Platten zu je 270 g)
- 100g geriebenen Mozzarella
- 100g Ziegenfrischkäse
- 100g Creme fraiche
- 50g Schinkenwürfel geräuchert
- 25g Pinienkerne
- 50g Zwiebel, gepellt in Viertel geschnitten
- 25g Ruccola
- 1 TL Italienische Kräuter
- Pfeffer



***** Zubereitung *****

1. Knet- und Schlageinsatz einsetzen
2. Zwiebel, Schinkenwürfel, Pinienkerne, Ruccola in den Mixtopf geben
3. 2 x Stufe 13/5 Sekunden klein schneiden, zwischendurch herunterschieben
4. Knet- und Schlageinsatz herausnehmen und den Schmetterling einsetzen
5. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben
6. Stufe 5/30 Sekunden verrühren
7. Masse aus dem Topf nehmen
8. Erste Platte Blätterteig ausrollen und die 1/2 der Masse darauf verstreichen
9. Den Teig zu einer Rolle formen
10. Etwa fingerdicke Stücke schneiden und auf ein Backblech legen
11. Mit einem feuchten Löffel etwas flach drücken
12. Bei 180 Grad/Umluft etwa 25 Minuten backen bis die Blätterteigschnecken Farbe angenommen haben
13. Inzwischen die zweite Platte nach demselben Muster verarbeiten und anschließend in den Ofen schieben
14. Vor dem Servieren auskühlen lassen

***** KochMalSchnell *****