

**Schinken-Käse-Schnecken**  
(20 Stück)

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, TK (= 450 g)  
2 Eigelbe  
200 g Schwarzwälder Schinken, geschnitten  
70 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Appenzeller)  
evtl. 1 EL Kümmel

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Elektrobackofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ränder der Platten mit Eigelb bestreichen, leicht überlappend nebeneinander legen und fest aufeinander drücken, sodass eine große Platte entsteht. Blätterteig mit Schinken belegen, von einer Längsseite her aufrollen und gut andrücken. Rolle in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen, geriebenen Käse und nach Geschmack Kümmel darüber streuen. Im Backofen ca. 20-25 Min. (Elektro- und Erdgasbackofen 200 Grad/Stufe 3, Umluft 180 Grad) goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 Minuten

