

Blätterteigschnecken gefüllt mit grüner Soße

250 gr Blätterteig vom Konditor oder Bäcker ihrer Region
80 gr Schmand
1 Eigelb
40 gr frische Kräuter (7 verschiedene je nach Saison und Geschmack)
z. B. Schnittknoblauch, Petersilie, Estragon, Thymian, Rosmarin,
Oregano, Salbei
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Vollei

Kräuter waschen, schneiden bzw. hacken und mischen.
Schmand und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Nun die Kräuter mit dem Ei-Schmand vermengen.
Blätterteig auf eine Größe von ca. 20 cm x 30 cm ausrollen.

Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
Nun den Teig zur Schnecke fest aufrollen.

30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.
Backofen auf 200 C° vorheizen (Heißluft).
Das Vollei verquirlen.
Die Schnecken rundum mit dem Ei bestreichen.
Vorsichtig mit einem scharfen Messer die Rolle in 1cm dicke Scheiben schneiden.
Scheiben auf ein Blech mit Backpapier legen.
In dem Backofen ca. 15 Minuten knusprig und goldbraun backen.
Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
Bei Zimmertemperatur servieren.

Die rohen Teigschnecken können Sie auch einzeln einfrieren und schon frühzeitig vorbereiten. Sie können direkt gefroren in den vorgeheizten Backofen, benötigen allerdings ca. 5 Minuten mehr Garzeit.

