

Blätterteigschnecken

4 Portionen 30 Min.

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
250 g Quark
2 TL Erdbeerflirt*
5-7 Erdbeeren
2 TL Zucker

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Quark mit Zucker und Erdbeerflirt verrühren. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Blätterteig ausrollen und den Quark daraufstreichen, die Erdbeeren darauf verteilen.

Den Blätterteig von der langen Seite aufrollen und in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Die Schnecken in eine Muffinform legen und bei 180°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit etwas Puderzucker und Erdbeerflirt garnieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit He