



Apérogebäck mit Speck und Käse

Die kleinen Blätterteigschnecken sind einfach und schnell zubereitet und ideal einen Apéro um ein paar würzige Häppchen zu bereichern. Mit dem eingerollten Bratspeck, dazu etwas Käse, sind sie recht salzig, aber gute Würzbissen, die ausgezeichnet zu Weisswein passen. Der leicht schmelzende Fribourger Vacherin ist ideal für dieses Gebäck, aber auch ein anderer, eher milder Halbhartkäse passt bestens.

Zutaten (9 Stück)

- 1 Blätterteig 20x12cm
- 6 Tranchen Bratspeck
- 8 dünne Scheiben Fribourger Vacherin
- 1 Eigelb
- Pfeffer

Zubereitung

Blätterteig ausrollen und mit den Specktranchen belegen. Käsescheiben nicht zu dicht darauf verteilen. Mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Käuferischer Blätterteig ist in Pergamentpapier eingerollt, dieses sollte nicht entfernt werden, denn es ist eine gute Hilfe beim Einrollen der Blätterteigschnecken.

Ofen auf 220° vorheizen.

Blätterteig einrollen und mit einem scharfen Messer zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Blätterteigschnecken auf einen eingeölkten Teller legen. Eigelb mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen. Blätterteigschnecken damit einstreichen. 10 Minuten ruhen lassen und nochmals mit Eigelb bestreichen.

Schnecken auf ein eingeölktes Backblech legen und in der Mitte des Ofens 15 bis 20

Minuten backen.

Am Besten schmecken sie lauwarm, aber auch kalt sind die ein Genuss.



