



Blätterteig-Kringel

Description

Zubereitung:

- 1 Rolle Blätterteig
- 8 Scheiben Speck
- 1 Becher Schmand
- etwas Käse
- Gewürze nach Wahl

Den Blätterteig auf der Teigunterlage ausrollen. Mit Schmand bestreichen und mit Gewürzen nach Wahl bestreuen. Käse über den Schmand reiben. Speck in Streifen nebeneinander verteilen. Entlang der Speckstreifen mit dem Nylonmesser den Blätterteig in Streifen schneiden. Die Streifen in der Mitte zusammenfalten und dann ineinander drehen und zu Kringel zusammenfassen (siehe Bild unten).

Bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



