




Spanische Blätterteigschnecken

Menge	Zutat	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	ausbreiten.
100 g	Frischkäse	mit
1 TL	Paprikapulver	und
$\frac{1}{2}$ TL	Salz	verrühren und auf den Blätterteig streichen.
50 g	Chorizo	(spanische Paprikasalami) und
10	Oliven	in sehr feine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.
60 g	Manchego	(spanischer Käse) reiben und auf den Teig streuen.
		Den Teig aufrollen und in Folie verpacken. $\frac{1}{2}$ Stunde im Tiefkühlfach kühlen, dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Röllchen mit
1	Eigelb	bestreichen und bei 180 °C  ca. 15 Min. backen.