

# Apero Schnecken

---



## Zubereitung

1 Blätterteig oder Pizzateig eckig, fein ausgewallt

- Teig gleichmässig mit Füllung bestreichen – Rand ca. 1 cm nicht bestreichen
- zu einer Rolle rollen
- mit Frischhaltefolie umwickeln
- ca. 30 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen
- Rolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- die Röllchen mit einem Eigelb bepinseln
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 15-20 Minuten backen

### Füllung Lachs

200 g Lachs fein gewürfelt  
200 g Kräuter-Frischkäse

### Füllung Cantadou

2 Dosen Cantadou Knoblauch & Kräuter  
100 g Rohschinken oder Bündnerfleisch  
1 Bund Schnittlauch

### Füllung Pesto

1 Glas Pesto Sauce  
200 g Frischkäse

### Füllung Tomaten

½ Tube Tomatenpuree  
6 EL Olivenöl  
etwas Sambal Oelek  
1 fein gehackte Zwiebel  
fein geraffelter oder geschnittener Feta oder Parmesan

schmecken sowohl warm als auch kalt sehr gut