

Blätterteig Schnecken

Zutaten:

- 6 Scheiben Blätterteig
- 5 Wiener
- 1 Ei
- frischen Schnittlauch oder Rosmarin als Fühler



Zubereitung:

1. Aus dem Blätterteig mit Hilfe von runden Ausstechformen oder Gläsern 2 verschieden große Kreise ausstechen .
2. Die Wiener halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Jetzt erst den großen, dann den kleinen Kreis auf die Wiener legen.
4. Das Ei in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen und damit den Teig bestreichen.
5. Bei 175 °C 20 Minuten im Backofen backen.
6. Zum Schluss mit Schnittlauch oder Rosmarin die "Fühler" in den "Schneckenkopf" stecken.