

Flammkuchen-Schnecken (Elsässer Art)

FÜR 12 PERSONEN

1 Stück	Blätterteig Rolle
150 g.	Schmad (Sauerrahm oder creme fraiche)
250 g.	Schinkenwürfel / Speckwürfel
½	Zwiebel
150 g.	Käse gerieben
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
1	Ei

Die Anzahl der Personen entspricht der Zahl der Schnecken.

Den Schmand mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Die halbe Zwiebel fein hacken.

Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen, sodass an den Rändern ca. 1-2cm noch frei bleiben. Die Schinkenwürfel (oder alternativ Speck) und die gehackte Zwiebel darauf verteilen und zum Schluss alles mit geriebenen Käse bestreuen.

Den Teig von der langen Seite her einrollen und mit einem scharfen Messer 2-3 cm breite Streifen schneiden. Diese auf ein Backblech legen bzw. aufstellen und den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen. Zuletzt die Schnecken noch mit etwas geriebenen Käse bestreuen.

Bei 220°C 15-20 Minuten backen. Guten Appetit!