

# BLÄTTERTEIGSCHNECKEN MIT REITER SCHWARZWÄLDER IN ROSENFORM



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

8 Stück  
Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Garzeit: 25 Minuten

150 g REITER Schwarzwälder (in  
Scheiben)  
50 g flüssige Butter (und für die  
Formen)  
1 Rolle Blätterteig  
frisch gemahlener Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs mit Butter ausstreichen. Den Blätterteig auswickeln und über die kurze Seite in 8 Streifen mit ca. 3,5 cm Höhe schneiden.
2. Die REITER Schwarzwälder halbieren, sodass Halbkreise entstehen. Die Blätterteigstreifen mit Butter bepinseln und mit Pfeffer würzen. Die Wursthalbkreise so auf dem Blätterteigstreifen leicht überlappend auslegen, dass die Rundungen ein Stück weit über den Teigrand hinausragen. Die Streifen zu Rosen einrollen und in die Vertiefungen des Blechs setzen.

Im Ofen ca. 25 Minuten backen, dann auskühlen lassen, aus den Formen heben und servieren.

Pro Stück ca. :  
243 kcal  
1019 kJ  
4,7 g EW  
20,6 g F  
10,2 g KH  
0,4 g Bst  
57 mg Chol  
1 BE

Allergene: Milch