



Blätterteigröllchen mit speck, saurer sahne und schmand

1 Pck. Blätterteig,
backfertig aufgerollt

ausrollen.

1 große Zwiebel

schälen und in Streifen
schneiden. Zwiebeln und

1 Pck. Schinkenspeck,
gewürfelt

in

Öl

andünsten und etwas
auskühlen lassen. Mit

1 Becher Schmand

1 Becher saure Sahne

1 Eigelb

vermengen. Mit

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

würzen. (Vorsicht mit dem
Salz - hängt von der Salzigkeit
des Schinkenspecks ab.)
Zwiebel-Speck-Mischung hin-
zugeben, alles gut mischen.

Die Masse auf dem Blätterteig
verteilen und aufrollen.

(Wer jetzt Zeit genug hat, gibt die Rolle
ca. 1/2 h ins TK-Fach, dann ist der nächs-
te Arbeitsschritt weniger matschig.)

Die Rolle in ca. 2 cm breite
Streifen schneiden und auf
ein mit Backpapier ausge-
legtes Backblech legen.

Den Backofen auf 180° C
aufheizen und das Backblech
einschieben.

Ca. 15-20 Min. backen.