Blätterteigschnecken mit Käse und Röstzwiebeln

Zutaten:

Je nach Esser eine oder zwei Packungen fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal

Pro Packung Teig:

4 EL Schmand

etwa 100 ï 150 g Gouda in Scheiben (oder geriebener Käse)

4 EL Röstzwiebeln.

So gehtôs:

Teig auswickeln und mit dem Schmand bestreichen. Röstzwiebeln und kleingeschnittenen oder geriebenen Käse darauf verteilen

Ihr wickelt nun vorsichtig den Blätterteig von der schmalen Kante her auf, sodass eine dicke Rolle entsteht. von dieser schneidet ihr mit einem langen Messer Scheiben ab mit etwa 3 cm Stärke. Diese legt ihr auf ein Backblech mit Backpapier. Ich habe sie mit ein bisschen übrigem Käse bestreut (muss nicht sein) und bei 220 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten gebacken. Auskühlen lassen ï fertig.