

Käseschnecken

(Rezept von Marcus Beran)

Für 4 Personen

Zeit: 20 Min

Party – to go

Zutaten:

500 g glutenfreier Hefeteig (siehe Seite)

1 Ei

200 g Creme Fraiche

50 g Parmesan, grob gehobelt

50 g Emmenthaler

50 g Gouda

200 g Mais

20 g Grill Argentino - Jan Heini

10 g Paprika Edelsüß, geräuchert

Salz, Secuanpfeffer

Zubereitung:

Hefeteig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Restliche Zutaten miteinander vermischen und abschmecken. Gleichmäßig auf den Hefeteig verteilen, dabei ca. 2 cm vom Rand frei lassen und mit Ei bestreichen. Von unten nach oben aufrollen. Der freie Streifen schließt die Rolle. Nun ca. 2 cm dicke Scheiben von der Rolle schneiden.

Auf ein Backblech legen, mit Ei bepinseln und etwas Käse darüber streuen. 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C 15 Minuten anbacken. Ausschalten und in der Restwärme 5 Minuten nachziehen lassen.

