



Pizzaschnecken:

Zutaten: Blätterteig, Pilze, Schinken, geriebenen Käse, saure Sahne, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter
(du kannst auch andere Zutaten für deine Pizzaschnecken benutzen)

Du brauchst: einen Topf, ein Messer, eine Schüssel

Anleitung:

1. Schneide den Schinken und die Pilze mit einem Messer in kleine Stücke
2. Vermische deine Zutaten mit dem geriebenen Käse und der sauren Sahne und würze alles mit Salz und Kräutern
3. Jetzt musst du den Blätterteig ausrollen und den Schüsselinhalt darauf verteilen (Lasse außen rum einen kleinen Rand!)
4. Rolle den Blätterteig nun vorsichtig auf
5. Der aufgerollte Blätterteig muss in ca. 2cm dicke Scheiben geschnitten werden und auf ein Backblech mit Backpapier gelegt werden
6. Zum Schluss musst du das Backblech vorsichtig in den Ofen schieben und die Pizzaschnecken bei 180 Grad für ca. 25 Minuten backen

Mit Messern und dem Ofen solltest du dir von einem Erwachsenen Hilfe holen!

Lass es dir schmecken!

