

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Flammkuchen-Schnecken

(Veggi & mit Speck)



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

- 1 Flammkuchenteig (Fertigteig)
- 100 g Schmand
- 40 g MEGGLE Kräuter-Butter (Zimmertemperatur)
- 150 g Gouda gerieben
- 50 g Frühlingszwiebeln
- Optional: 50 g Rohschinken



Zubereitung:

Flammkuchenteig auf Backpapier ausrollen.
Schmand und die zimmertemperierte Kräuter-Butter in einer Schüssel gründlich miteinander vermengen und anschließend den Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
Den geriebenen Gouda und die Frühlingszwiebeln auf dem Teig verteilen.
Wer mag kann außerdem noch Rohschinken dazugeben.

Anschließend den belegten Flammkuchenteig von der langen Seite her vorsichtig aufrollen, sodass eine Teigrolle entsteht. Die Teigrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, um Schnecken zu erhalten. Die Schnecken mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für ca. 15 - 20 Minuten backen bis sie gold-braun und knusprig sind.

Die Flammkuchen-Schnecken etwas abkühlen lassen und warm servieren.
Der perfekte Snack für deine nächste Party!

