

# Blätterteigschnecken mit Ricottafüllung

Zubereitung 15 min / Kühlen 30 min / Backen 20 min / Für 4 Personen

Zutaten:

1 Bio-Zitrone

200 g Ricotta

1 Ei

150 g Himbeerkonfitüre

1 Rolle frischen Blätterteig (275 g; aus dem Kühlregal)

Puderzucker



(C) ZS Verlag / C. Friese

1. Für die Füllung die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Zitronenschale in einer Schüssel mit dem Ricotta, dem Ei und der Himbeerkonfitüre verrühren.
2. Den Blätterteig auf Backpapier auf der Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig dünn und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen.
3. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Blätterteigrolle etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen, damit sie gut zu schneiden ist.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Blätterteigrolle herausnehmen und in ½ cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Die Blätterteigschnecken im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Mehr Rezepte in  
Michaela Baur: Echt Süßes