

Blätterteig-Rondellen



Gutes und schnell zubereitetes Apérogebäck aus Blätterteig und Parmaschinken.

Zubereitung:



Einen ausgewallten Blätterteig mit Parmaschinken auslegen bis der ganze Teig bedeckt ist.



Den Teig aufrollen, in Folie einpacken und einige Zeit in den Kühlschrank legen.



Mit einem scharfen Messer ca. ½cm dicke Scheiben abschneiden und im Ofen bei 200°C backen. Nach etwa 15 Minuten die Rondellen wenden und nochmals etwa 5 Minuten backen.

Varianten und Tipps:

Natürlich können auch andere Füllungen verwendet werden (z.B. geriebener Parmesan).