

Herzhafte Blätterteig-Schultüten-Snacks mit Salami

Zutaten für 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Möhre
- 8 Salatblätter
- 8 Scheiben Bärchen-Salami

Für die Frischkäsecreme:

- 125 g Frischkäse
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Pfeffer

Zum Bestreichen:

- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 1 EL Sesam



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 18 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 48 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus und lass ihn 5 Minuten bei Zimmertemperatur liegen. Schneide ihn der Länge nach in 8 Streifen. Wickle sie um 8 gut gefettete [Schillerlocken-Backformen](#)*. Lege sie auf ein Backblech.
2. Verquirle das Ei mit der Milch und bestreiche den Blätterteig damit. Streue den Sesam darüber. Backe die Blätterteighörnchen 18 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze. Nimm sie anschließend aus dem Ofen und lass sie abkühlen.
3. Verrühre die Zutaten für die Frischkäsecreme und fülle sie in einen Spritzbeutel.
4. Drehe die Blätterteighörnchen von der Backform. Spritze den Frischkäse hinein. Schäle die Möhre, schneide sie in kleine Sticks. Falte die Salamischeiben und stecke sie zusammen mit den Möhrensticks und den Salatblättern in die Blätterteighörnchen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

