
Aprikosen-Cheesecake-Schneckchen

reicht für 16-18 Stück

1 Rolle frischer Blätterteig
200g Frischkäse
3 El Zucker
1 El frischer Zitronensaft
100-150g Aprikosenkonfitüre



Den Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen. Dann ein Blech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Schüssel den Frischkäse zusammen mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren und beiseite stellen. Den Blätterteig ausrollen und auf das Blech legen.

Die Frischkäsemischung nochmal gut durchrühren und auf der Blätterteigplatte gleichmäßig verstreichen. Oben drauf kommt in Klecksen die Konfitüre, die sich dann leicht verstreichen lässt. Die Menge der Konfitüre richtet sich natürlich danach, wie viel ihr gern drauf tun möchtet.

Den Teig jetzt von der langen Seite her locker aufrollen, in Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand zueinander auf dem Blech verteilen. Nach ca. 15 Minuten Backzeit sollten sie goldbraun und schön aufgegangen sein, aber schaut unbedingt schon etwas früher nach, wie es den kleinen Schneckchen geht.