
Pizzaschnecken

reicht für ca. 32 Stück

1 Paket Blätterteig
ca. 100ml Tomatensauce
ca. 100-150g geriebener Mozzarella
Gewürze nach Wunsch, z.B. Pizzagewürz,
Basilikum usw



Den Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen lassen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Mein Blätterteig besteht immer aus sechs einzelnen Platten zusammen in einer Packung. Drei davon legt ihr an der langen Seite leicht überlappend auf ein Blech und drückt die Ränder aufeinander, sodass eine große Teigplatte entsteht.

Als Tomatensauce nehme ich am liebsten selbst gekochte, aber das ist keine Vorgabe, erlaubt ist, was schmeckt. Die Hälfte der Sauce jetzt mit einem Pinsel auf dem Blätterteig verstreichen und dabei an einer langen Seite einen kleinen Rand frei lassen.

Jetzt gehts an den Belag. Bei uns besteht der in den meisten Fällen aus Gewürzen und Käse, sehr lecker ist aber auch Schinken. Verteilt euren Belag gleichmäßig und nicht zu dick über die Soße. Von der langen Seite, die keinen Rand bekommen hat, als ihr die Tomatensauce verteilt habt, fangt ihr nun an, die Teigplatte vorsichtig aufzurollen. Ihr müsst das nicht straff machen, das darf ruhig ganz locker sein, so hat der Blätterteig mehr Platz zum Aufgehen.

Von der Rolle schneidet ihr jetzt 16 fingerdicke Scheiben ab und verteilt sie mit genügend Abstand auf dem Blech. Und schon darf das erste Blech in den Ofen.

Während die ersten Schnecken schon backen, verfährt ihr mit der zweiten Hälfte der Zutaten genauso.
