



Leberkäs Fingerfood

Zutaten:

- 1 Pck Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500 g Leberkäsbrät
- Käse in Würfel
- Peperoni
- Pilze
- Salami



Zubereitung:

- Zuerst das Leberkäsbrät mit den kleingeschnittenen anderen Zutaten gut mischen. Dabei kann selbstverständlich nach Lust und Laune variiert werden.
- Dann den Blätterteig auf der Teigunterlage auslegen und mit dem Teigroller etwas dünner ausrollen.
- Das verfeinerte Leberkäsbrät auf den Blätterteig geben und mit dem kleinen Streicher verstreichen. Dabei an einer langen Seite einen Streifen frei lassen.
- **Backofen auf ca. 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Rost wie immer im unteren Drittel des Backofens**
- Den Blätterteig von unten her aufrollen, mit dem Nylonmesser in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf eine Stoneware setzen.
- Die Stoneware in den vorgeheizten Ofen geben und für **ca. 20-25 Minuten** backen. Der Blätterteig sollte dabei leicht braun werden.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>