

BLÄTTERTEIG-ROQUEFORT-SCHNITTEN

für 24 Stücke

500 g Mehl
500 g Quark (Mager)
500 g Butter
1 Prise Salz

250 g Roquefort
250 g Magerquark
600 ml Sahne
Schnittlauch

Teig bereiten, teilen und zu 2 Quadraten ausrollen und in je 12 Quadrate schneiden.

Den Käse mit Quark verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Käse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gut gekühlte Füllung auf die Quadrate verteilen und von den Ecken her zur Mitte einschlagen.

Ca. 20 Min. bei Umluft 180°C oder E-Herd 200°C backen.

Mit Schnittlauch verzieren.