



HACKEFRITZ-KNUSPERSCHNECKEN

Zutaten:

250g Gehacktes (Schwein oder gemischt)
7g [Hackefritz](#) von Gourmet Flamand
1 Rolle Fertig-Blätterteig

Zubereitung:

Das Gehackte mit dem Gewürz gut vermischen. Den Blätterteig ausrollen und das Hackfleisch darauf verteilen. Jetzt den Blätterteig (mit der langen Seite) aufrollen und für ca. ½ Stunde einfrieren, damit er sich besser schneiden lässt. Danach in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dort bei 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Die Knusperschnecken schmecken warm oder kalt.