



Kräuter-Käse-Schnecken

(Zutaten für ca. 4 Personen)

- ◆ 1 Rolle Blätterteig
- ◆ 100 g Käse gerieben
- ◆ 200 g Crème fraiche
- ◆ 4 TL Kräuter-Käse-Dip



Kräuter-Käse-Dip mit Crème-fraiche und dem geriebenen Käse verrühren und 15 Min. ziehen lassen. Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausrollen, mit der Crème-fraiche Masse bestreichen und wieder zu einer Rolle aufrollen. Mit einem scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C. ca. 15 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!

Rezept

1

2012_01

einfach – schnell – lecker

schenken & genießen

Köln Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541

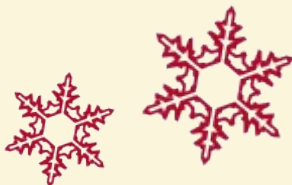


Schoko-Kuss „kräftig-schokoladig“

- 150 ml Milch
- ½ TL Kakao
- **50 ml Kakaolikör 30% Vol**
- Sahne
- Schokoraspeln



Die Milch mit dem Kakao unter Rühren erhitzen. Den Likör dazugeben und anschließend in eine Tasse füllen. Mit Sahne und Schokoladenraspeln garnieren.



Rezept

1

2012_01

einfach – schnell – lecker

schenken & genießen

Kölner Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541