

Picknick Schmitte



Zutaten:	Zubereitung:
2 Platten Blätterteig	1 Platte auf einem Blech ausrollen
100 g Frischkäse	auf die Platte streichen
100 g gewürfelter Speck	darauf streuen.
1 gute Prise Pfeffer	alles etwas bestreuen.
100 g geriebener Emmentaler	darüber verteilen. 2te Platte aufsetzen. An den Rändern mit einer Gabel zusammendrücken.
1 Eigelb	Das Päckchen bestreichen. Mit
Sesam und Nigela-Samen	bestreuen. Das Blech rundherum mit einigen Wassertropfen besprenkeln.

Temperatur:	180 – 200 Grad Umluft
Backzeit:	15-18 Minuten goldbraun backen.

gut auskühlen lassen, dann am
Picknickplatz mit einem
scharfen Messer in kleine
Häpchen schneiden.

