

## Apéro-Zungen

Zubehör: Kuchenblech

Zubereitung: 45 Minuten | Garen: 10 Minuten

### Strudelteig

150 g Mehl  
 ½ TL Salz  
 1 Ei  
 3 EL Wasser  
 1 EL Öl

### Belag

50 g Crème fraîche  
 50 g Speck, fein geschnitten  
 50 g Zucchini, in sehr feinen Streifen  
 Salz  
 Pfeffer

- 1 Für den Strudelteig alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Teig in zwölf Stücke schneiden. Auf wenig Mehl dünn wie eine lange Zunge auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen und die restlichen Zutaten darauf verteilen.
- 3 Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, Zungen backen. Lauwarm oder kalt servieren.

### Tipp

Ebenfalls sehr fein: Belag durch ein Apfel (grob gerieben), 50 g Speck (fein geschnitten) und 50 g Crème fraîche ersetzen.



### Garschritte

1. Schritt Vorheizen mit Ober-/Unterhitze 220 °C
2. Schritt Gargut einschieben
3. Schritt Ober-/Unterhitze 220 °C, 10 Minuten