

# Klapperschlange im Teigmantel

## Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
- 2 große Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 rote Paprika
- 1 Hand voll Mehl
- Ein Stück Käse deiner Wahl (du kannst auch verschiedene Käsesorten vermischen)
- 1 Hand voll Nuss Variation (wir haben Mandeln, Sonnenblumenkerne und Sesam benutzt)

## Was du sonst noch brauchst:

- Alufolie
  - 1 Messer
  - 1 Schneidebrett
  - 1 Backpinsel
  - 1 Gemüseschäler
  - 1 Kartoffelstampfer
  - 1 Topf
1. Heize den Ofen auf 210° Celsius vor, lasse dir hier am besten von einem Erwachsenen helfen.
  2. Außerdem solltest du jetzt die Kartoffeln schälen und in kleine gleichmäßig große Stückchen schneiden. Anschließend kannst du sie in den Topf geben und diesen mit Wasser befüllen, bis die Kartoffeln komplett bedeckt sind. Nun stellst du den Topf mit dem Wasser und den Kartoffeln auf den Herd und drehst hierbei die Hitze hoch, bis das Wasser kocht. Sobald es kocht musst du auf mittlere Hitze zurückdrehen, das Wasser etwas salzen und eine Stoppuhr auf ca. 15 Minuten stellen.
  3. Jetzt kannst du die Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Außerdem kannst du deinen Käse reiben und schonmal mit der Paprika vermischen.
  4. Sobald die 15 Minuten vorbei sind solltest du mit einer Gabel vorsichtig in die Kartoffeln stechen, du weißt das sie fertig sind, wenn die Kartoffel von alleine wieder von der Gabel rutscht. Wenn deine Kartoffeln fertiggekocht sind, kannst du das Wasser abgießen.
  5. Stelle den Topf mit den Kartoffeln auf die ausgedrehte Herdplatte und gebe die Paprika und den Käse dazu. Jetzt nimmst du den Käsestampfer zur Hand und zerkleinerst und vermischt alles, bis es eine einheitliche Masse ergibt.
  6. Anschließend kannst du deinen Blätterteig auf dein Backblech legen und einmal an der kurzen Seite durchschneiden und die zwei entstandenen Teile durch festdrücken wieder zu einem längeren dünnen Streifen verbinden. Sobald du deinen Teigstreifen hast, kannst du deine Füllung würzen wie du möchtest und in die Mitte des Teiges legen.
  7. Jetzt ist Fingerspitzengefühl angesagt. Versuche den Teig komplett um die Füllung zu legen und dann unten durch zusammendrücken zu verschließen. Wenn du das geschafft hast solltest du dir die Hilfe eines Erwachsenen holen und mit ihm gemeinsam deine fast fertige

Schlange umdrehen, sodass die schöne Seite nach oben zeigt.

8. Nun kannst du sie noch in form bringen wie du möchtest, die Schlange mit dem Pinsel und dem Ei bestreichen und dann kannst du sie schon für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Fertig ist deine Klapperschlange, wenn der Blätterteig goldbraun geworden ist.
9. Wenn deine Schlange fertig ist kannst du sie mit Hilfe eines Erwachsenen aus dem Ofen holen und warten bis sie ein bisschen ausgekühlt ist. Währenddessen kannst du schon eine Zunge aus Alufolie ausschneiden mit der du deine Kreation dann verschönern kannst. Sobald die Schlange etwas abgekühlt ist kannst du sie auf ein Tablett legen. Mit dem Nussmix bestreuen, die Zunge anbringen und noch Augen aus z.B. Mandeln als Verzierung verwenden.

Und schon bist du mit deiner Schlange fertig und kannst sie mit Freunden oder deiner Familie teilen.  
Guten Appetit.