



2. Dat Vörbereiden:

- Bladderdeeg op'n Backblich utrullen
- Tomaten lütte Dobels snieden
- Ziepels in teder Ringen snieden
- dat Puutfleesk vun all Kanten goot anbraden

Wenn all Bigaven vörbereidt sünd, kann de Bladderdeeg beleggt warrn.



3. Dat Beleggen:

- den Rucolasalaat, de Ziepels, Tomaten, Puutfleesk un de Schinkdobels op den Bladderdeeg verdelen
- Crème fraîche in Klecksen daarbimaken
- goot Smaak andoon (Solt, Peper, Krüden)



4. Dat Tosomenrullen:

- den Dwarrel langssiets tosomenrullen ...



5. De vörverleden Stapp:

- ... un mit Dool bestrieken



6. Dat Backen:

- bi 160°C Ümlucht of 180°C Boven-Ünnerhitz so'n halv Stünn backen bit de Dwarrel mooi bruun is



7. Dat Serveren:

- kotte Tiet rüsten laten
- in Schieven snieden
- serveren un geneten

Goden Aptiet!