

Schinken - Hörnchen 1

Kategorien: Kleingebäck, Schinken, Käse, Pikant, Party

Zutaten für: 16 Stück

2		Fertigblätterteig a 250 g; (z.B. von Aldi)
200	Gramm	Gekochter Schinken
1/2	Bund	Frühlingszwiebeln
100	Gramm	Schmand
4	Essl.	Parmesan; frisch gerieben Sahne; nach Bedarf
1		Ei; getrennt

Anleitung:

Die Blätterteigplatten jeweils in 8 Quadrate teilen.

Den Schinken fein würfeln, die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel mit dem Parmesan und dem Schmand verrühren, falls die Masse zu fest ist, evt. noch wenig Sahne unterrühren.

Die Ränder der Blätterteigquadrate mit Eiweiß bepinseln. Die Schinkenmasse gleichmäßig auf jeweils eine Ecke der Quadrate setzen. Den Teig darüberschlagen und zu Hörnchen aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit dem mit wenig Sahne verrührten Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

Pro Person je nach Esslust 4 Hörnchen rechnen.