

## Blätterteig - Schinken - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Blätterteig, TK, (6 Platten)
150	Gramm	Käse, gerieben (Gouda od. Emmentaler)
150	Gramm	Saure Sahne
1	Essl.	Mehl
2		Eier
2	Scheiben	Schinken, gekocht
		Muskat, frisch gerieben
		Salz und Pfeffer, schwarz

### Anleitung:

Den Blätterteig auftauen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hälfte des Käses mit saurer Sahne, Mehl und Eiern verrühren. Pikant würzen. Den Schinken klein würfeln und unterheben. Jede Teigplatte mittig durchschneiden. In jede Vertiefung der Muffinform ein Teigquadrat legen, so dass ein 1 Zentimeter hoher Rand überstehen bleibt. Je 1 Esslöffel Füllung hineingeben, die Teigenden oben zusammenfalten. Den restlichen Käse darüber verteilen. Backen: Bei 180 C ca. 30 bis 35 Minuten.