

Schinken-Käse-Hörnchen

Diese hübschen Hörnchen aus Blätterteig kann man schon fix und fertig in der Kühltruhe parat haben. Dort bleiben sie frisch und sind bei Bedarf in wenigen Minuten aufgebacken. Den Blätterteig kann man getrost fertig kaufen, er schmeckt prima - besser kann man ihn selber kaum machen.



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 1 Paket Butterblätterteig
- 100 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
- 100 g Bergkäse in dünnen Scheiben
- 100 g Frischkäse
- 1 TL Senf
- Paprikapulver
- Petersilie
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Zubereitung:

- Die Blätterteigplatten nebeneinander liegend auftauen lassen, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem messerrückendünnen langen Teigband ausrollen. Längliche Dreiecke ausschneiden - je kleiner die Hörnchen, desto feiner.
- Schinken und Käse würfeln, mit Frischkäse mischen, mit Senf und Paprika würzen. Gehackte Petersilie unterrühren.
- Jeweils einen Teelöffel dieser Füllung auf die breite Seite der Teigdreiecke setzen. Von dort her aufwickeln und mit der Spitze nach oben zum Hörnchen biegen.

- Die Hörnchen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen. Mit Eigelb einpinseln, das mit Milch glatt gequirlt wurde.
- Bei 200 Grad (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze) im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten (je nach Größe der Hörnchen) goldbraun backen.

Servieren: Am besten sind sie lauwarm – also nur etwas auskühlen, auf einem mit Tortenspitze bedeckten Teller zu Tisch bringen.

Getränk: Ein eleganter Bissen zum Glas Sekt oder Champagner.