

Rezept

Käse im Speckmantel

Ein Rezept von Käse im Speckmantel, am 09.06.2026

Zutaten

- 1 Packung** rechteckiger Blätterteig (275 g; Kühlregal) **150 g** Käse am Stück (z. B. mittelalter Gouda oder Emmentaler)
- 12 Scheiben** roher Schinken Harissapaste oder süßer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig und den Käse in je 12 gleich große Stücke teilen, die Schinkenscheiben längs halbieren.

2. Für jedes Käsepäckchen 2 Schinkenscheiben mit etwas Harissa oder süßem Senf bestreichen, 1 Käsewürfel darin einrollen und in 1 Blätterteigstück wickeln. Lassen Sie hier Ihrer Fantasie freien Lauf und formen Sie den Teig zu Bonbons, Päckchen oder Stangen. Die Päckchen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 15-20 Min. goldbraun backen.