

Rezept

Rosmarin-Schinken-Krapfen

Ein Rezept von Rosmarin-Schinken-Krapfen, am 09.02.2025

Zutaten

60 g roher Schinken (in 2 dicken Scheiben)	2 Zweige Rosmarin
100 g Butter	½ TL Salz
150 g Mehl	4 Eier
2 EL frisch geriebener Parmesan	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Schinken millimeterfein würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einem Topf ¼ l Wasser mit der Butter aufkochen lassen, das Salz hinzufügen. Das Mehl auf einmal dazuschütten. Mit einem Kochlöffel bei mittlerer Hitze 2 Min. rühren, bis sich ein Teigkloß vom Topfboden löst. Den Kloß in eine Rührschüssel umfüllen. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren, bis ein glänzender Teig entsteht. Schinken, Rosmarin und Parmesan unterrühren.
3. Mit zwei Teelöffeln 36 Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 12-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.