

Rezept

## Schinken-Käse-Bonbons

Ein Rezept von Schinken-Käse-Bonbons, am 12.06.2026

### Zutaten

<b>450 g</b> TK-Blätterteig (6 rechteckige Scheiben)	<b>6 Scheiben</b> gekochter Schinken (ca. 100 g)
<b>3 Scheiben</b> Käse (ca. 60 g, z. B. Gouda)	<b>1</b> Eigelb
<b>50 g</b> geraspelter Käse (Kühlregal)	Mehl für die Arbeitsfläche

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

### Zubereitung

1. Teig auftauen lassen. Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

---

2. Teigscheiben halbieren und zu Quadraten ausrollen. Jeweils so mit 1/2 Schinkenscheibe und 1/4 Käsescheibe belegen, dass ein etwa 3 cm breiter Rand frei bleibt. Aufrollen und an den Seiten so eindrehen, dass die Teilchen wie Bonbons aussehen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech setzen.

---

3. Das Eigelb verrühren, die Bonbons damit bestreichen. Mit Käse bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25 Min. goldbraun backen.