

Rezept

Schinken-Käse-Bonbons

Ein Rezept von Schinken-Käse-Bonbons, am 05.08.2024

Zutaten

450 g TK-Blätterteig (6 rechteckige Scheiben)	6 Scheiben gekochter Schinken (ca. 100 g)
3 Scheiben Käse (ca. 60 g, z. B. Gouda)	1 Eigelb
50 g 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.