

Rezept

Schinkenhörnchen

Ein Rezept von Schinkenhörnchen, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

275 g Magerquark	150 g Mehl
100 g Weizenvollkornmehl	Salz
250 g kalte Butter	

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 Zwiebeln (ca. 150 g)	1 Bund Petersilie
2 Tomaten	300 g gekochter Schinken
2 EL Butter	schwarzer Pfeffer

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	1 Eigelb zum Bestreichen
2 EL Kümmel- oder Sesamsamen zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb in eine Schüssel hängen, mit einem sauberen Küchentuch auslegen und den Quark darin ca. 20 Min. abtropfen lassen (es werden 250 g trockener Quark benötigt). Beide Mehlsorten auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Quark, ½ TL Salz und Butter in Flöckchen hineingeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, bis Krümel entstehen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhalte folie gewickelt mindestens 2 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken reiben, vierteln und entkernen. Die Viertel klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Schinken würfeln. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, Schinken und Petersilie kurz mit dünsten. Mit Pfeffer würzen und die Tomaten untermischen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 45 cm Ø ausrollen und wie eine Torte in 16 Stücke schneiden. Die kurzen Seiten der Stücke jeweils mittig 2 cm tief einschneiden.

4. Je ca. 2 EL Füllung auf die kurzen Seiten geben. Die Dreiecke zu Hörnchen aufrollen, dabei den Teig mit den Fingern etwas nach außen ziehen. Auf die Bleche legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Hörnchen mit Kümmel oder Sesam bestreuen und nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20 - 25 Min. goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen.