Rezept

Schöberln

Ein Rezept von Schöberln, am 12.10.2024

Zutaten

- **20 g** geräucherter Schinken
- **60 g** Mehl
- Pfeffer
- **2** Eier (Größe M)
- Salz
- **1 Msp.** frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 230° vorheizen. Schinken in feine Würfel schneiden. Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, Mehl und Schinkenwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Masse gleichmäßig etwa 5 mm dick aufstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 200°) 8-10 Min. backen. Vom Blech nehmen, wenden, das Backpapier abziehen und die Schöberln in Rauten schneiden. Erst kurz vor dem Servieren anrichten.