Flammkuchen-Herzen aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 große Herzen

- 2 Rollen Blätterteig
- 200 g Schmand
- 2 Frühlingszwiebeln
- 60 g Schinkenwürfel
- 60 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

Zum Bestreichen

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 27 Minuten

Zubereitung:

Hinweis zur Backzeit: je 12 Minuten pro Herz sind einzuplanen

1. Wasche die Frühlingszwiebeln und schneide sie in kleine Ringe.
2. Gib den Schmand mit den Schinkenwürfeln, dem Käse, den Zwiebelringen, Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Verrühre alles gut.
3. Rolle den Blätterteig aus. Stich aus jeder Rolle 4 große Herzen á 15 cm aus. Aus dem restlichen Teig kannst du kleine Herzen ausstechen.
4. Belege 4 Blätterteig Herzen mit der Füllung. Lege jeweils ein ungefülltes Blätterteig Herz darauf. Drücke die Ränder mit einer Gabel an.
5. Verquirle das Ei mit der Milch. Bestreiche die Blätterteig-Herzen damit. Wer mag, kann auch ein wenig Sesam darüberstreuen. Heize die Heißluftfritteuse auf 180 Grad vor. Lege die Herzen nacheinander in den Korb deines Airfryers und backe die Herzen jeweils für 12 Minuten goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.