Schinken-Käse-Hörnchen mit Blätterteig

Zutaten für 6 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 60 Käse (3 Scheiben)
- 200 g Kochschinken
- 1 Ei
- 1 EL Sesam

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 18 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 33 Minuten

So machst du die herzhaften Hörnchen selber:

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 6 Dreiecke.
3. Schneide den Käse auch in 6 Dreiecke.
4. Lege jeweils eine Scheibe Käse auf die breite Seite des Blätterteigdreiecks und darauf eine Scheibe Schinken.
5. Rolle den Blätterteig nun von der breiten Seite zur Spitze auf. So entsteht ein Hörnchen.
6. Belege ein Blech mit Backpapier und lege die Käse-Schinken-Hörnchen darauf.
7. Verquirle das Ei und bestreiche die Hörnchen damit.
8. Bestreue die Schinkenhörnchen anschließend mit Sesam und backe sie für 18 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldgelb.

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