

Snacks

Herzhafte Blätterteig - Hörnchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pkt. Blätterteig (TK) ca. 450 g
- 1 Zwiebel
- 200 g Käse
- 200 g gekochter Schinken
- 1 EL Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)
- 3 Eigelbe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die tiefgefrorenen Blätterteigplatten laut Anleitung auftauen lassen und auf etwa die 1,5-fache Größe ausrollen.
- Während der Blätterteig auftaut, den Schinken, Käse und Zwiebel in fein schneiden und in einer Schüssel vermengen.
- Kräuter und 2 Eigelb unterrühren. Die fertige Masse mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend gleichmäßig auf die Blätterteigplatten verteilen und zu einer Tasche oder zu einem Hörnchen zusammen schlagen bzw. rollen.
- Die Taschen bzw. Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 12 - 15 Min. goldgelb backen.

Eindeutige ID: #1022

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:27