



Blätterteigschnecken mit Schinken, Gouda und Frühlingslauch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Prima als Fingerfood, herzhafter Snack für zwischendurch.

Zutaten

- Für ca. 20 Stück
- 275 g, handelsüblicher Fertig - Blätterteig (1 Päckchen)
- 125 g gekochter Schinken in kleinen Würfeln
- 120 g mittelalter Gouda, geraspelt
- 300 g Lauch,(nur das Weiße) , geputzt, gewaschen, in 2 cm Ringen
- 2 Tl getrockneten Thymian
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Tl - Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den aufgetauten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche entrollen. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen; den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Den Lauch in heißem Pflanzenöl 2 - 3 min. anschwitzen, den Thymian und Zitronenabrieb dazu geben, zunächst abkühlen lassen. Den geraspelten Käse verrühre, die Schinkenwürfel unter heben.

Schritt5

Schritt6

Die Blätterteigschnecken:

Schritt7

Die Lauch - Schinkenfüllung gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, glatt streichen. Dabei seitlich 1 cm Rand frei lassen, mit dem Eiweiß einstreichen. Alles eng aufrollen, etwas andrücken.

Schritt8

Nunmehr in 2 cm dicke Stücke / Scheiben schneiden und nebeneinander, (mit etwas Abstand) auf das ausgelegte, flache Backblech setzen. Mittels Küchenpinsel mit dem verklapperten Eigelb einstreichen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Für 20 min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen, nach Möglichkeit heiß oder warm servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** blätterteig, frühlinglauch, gouda, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteigschnecken-mit-schinken-gouda-und-fruehlinglauch/>