



Holländische Schinken - Käse - Happjes

- **Küche:**Holländisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Appetitlich knusprig, herzhafter kleiner Snack zum Glas Bier oder Wein

Zutaten

- 300 g T. K. Blätterteig aus dem Supermarkt, aufgetaut
- 200 g gekochter Hinterschinken in Würfeln
- 150 g Pikantje Gouda grob geraspelt
- 3 El Crème fraiche
- ½ Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- Etwas Oregano, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig auf einem Küchentuch auslegen, ev. in mehreren Stücken nebeneinander, legen.

Schritt2

Ev. stückeln um ein großes Rechteck zu erhalten, dazu die Nähte mit Eiweiß einstreichen, andrücken.

Schritt3

Die Schinken - und Käsewürfel mit Crème fraiche, den Zwiebeln und der gehackten Petersilie mischen.

Schritt4

Mit etwas Oregano, Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen und das Eiweiß verrühren.

Schritt5

Die Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Oberhalb mit dem verklapperten Eigelb gleichmäßig einstreichen, mit einer Tischgabel etwas einstechen.

Schritt6

Nunmehr in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein gemehltes Backblech setzen.

Schritt7

In den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen ca. 15 - 18 min. appetitlich, goldgelb backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Direkt aus dem Ofen, heiß und knusprig mit einem herzhaften Dipp servieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hollaendische-schinken-kaese-happjes/>