



Kehdinger Schinkenbüdel aus den Alten Land

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der kleine, leckere Schinken - Käse - Snack zum Bier oder Wein

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 ml Wasser
- 80 g Butter
- 200 g gesiebtes Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- 150 g roher, Ammerländer Schinken in Würfeln
- 150 g geriebener Gouda oder Pizzakäse

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser, Salz und die Butter erhitzen / aufkochen. Das gesiebtes Weizenmehl hinzu geben und mit dem Kochlöffel glatt verarbeiten. Einen „Stich Butter“ dazu geben und auf der Flamme, ca.1 min. „abbrennen“, bis sich ein kompakter Klumpen gebildet hat. (Daher der Name "Brandteig")

Schritt2

In eine Schüssel umleeren, etwas abkühlen lassen und die ganzen Eier einzeln, nacheinander mit dem Handrührgerät unter arbeiten.

Schritt3

Die Schinkenwürfel und den Käse unterheben.

Schritt4

Teelöffelweise, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech,

Schritt5

ca. 50 - 60 kleine Häufchen setzen und bei 180 ° C, ca. 30 min backen.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** kleiner, leckerer snack, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kehdinge-schinkenbuedel-aus-den-alten-land/>