



Schinken-Hörnchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **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' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, der kleine Snack für Zwischendurch

Zutaten

- 270 g Fertigblätterteig, aufgetaut, aus dem Supermarkt
- 200 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 125 g Crème fraiche
- 2 El frisch gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian
- 1 kleine Gewürzgurke, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei mit 1 El Wasser verklappert, zum Bestreichen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig auslegen und ca. 15 Dreiecke mit einer Seitenlänge von 10 cm schneiden. Die Ränder, mittels eines Küchenpinsels mit dem verklapperten Ei bestreichen.

Schritt2

Crème fraiche mit den Zwiebeln, Gewürzgurken, Kräutern und dem Schinken vermischen, mittig auf dem Blätterteig portionieren, aufteilen.

Schritt3

Nunmehr einrollen, zu Hörnchen formen und mit dem restlichen Eigelb dünn einpinseln.

Schritt4

Für 12 - 15 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen, Ober - Unterhitze / mittlere Schiene schieben,.

Schritt5

Schmecken heiß sehr gut, direkt aus dem Backofen.

Schritt6

Schritt7

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-hoernchen-hausgemacht/>