Schinkenstangen, hausgemacht

- **Portionen:** 24
- **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' : '24', 'yield' : '' });

Etwas Herzhaftes zum Knabbern gefällig?

Zutaten

- 270 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- Bauernschinken in dünnen Scheiben
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Den aufgetauten Blätterteig an einem warmen Ort 15 min. auftauen, ruhen lassen.

Schritt3

Auf die richtige Länge zu schneiden und ca. 2 cm dicke Streifen ausrädern oder schneiden.

Schritt4

Um jeden Streifen 1 zugeschnittene Schinkenscheibe legen und spiralförmig aufdrehen.

Schritt5

Mit einem Küchenpinsel mit Eigelb bestreichen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

Schritt6

Ca. 10 min. auf der mittleren Schiene backen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hausgemacht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkenstangen-hausgemacht/