



# Knusprig, herzhafter Blätterteig Snack in 30 Minuten

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Als Fingerfood, für den kleinen Hunger zwischendurch, beim Fernsehen, zum Glas Wein oder Bier

## Zutaten

- Für ca. 6 Stück oder mehr:
- 270 g Blätterteig aus dem Kühlregal ausgerollt; ca. 42 x 24 cm
- 3 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten
- 6 Scheiben Ananas (Dose)
- 1 Eigelb mit 3 EL Milch verklappert
- 50 g Gouda oder Edamer, geraspelt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Blätterteig in der Küche etwas warm werden lassen und in 6 Rechtecke oder auch kleiner schneiden.

### Schritt2

Mit 1 Scheibe Ananas und je einer zugeschnittenen Scheibe Schinken belegen.

### Schritt3

Mit einem Küchenpinsel den Blätterteig mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.

### Schritt4

Mit dem Reibkäse bestreuen und neben einander auf das flache Backblech setzen.

## **Schritt5**

Für 20-25 min in den auf 200 °C/ Umluft vor geheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben.

## **Schritt6**

Schmecken noch hei oder warm am besten.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** In 30 Minuten, Knusprig, herzhaft, unproblematisch, warm serviert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-herzhafter-blaetterteig-snack-in-30-minuten/>