



Rosmarin - Schinken - Krapfen mit Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Herzhaft und locker, eigentlich immer ein Genuss

Zutaten

- 60 g roher Schinken in sehr feinen Würfeln
- 100 g Butter
- 150 g Mehl, gesiebt
- ¼ l Wasser
- 1 Prise Salz
- 4 ganze Eier
- 2 El geriebener Parmesan
- 1 El fein gehackter Rosmarin

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen.

Schritt3

Den Schinken sehr fein würfeln oder hacken, ebenfalls die frischen Rosmarinnadeln.

Schritt4

Der Brandteig:

Schritt5

Das Wasser mit einer Prise Salz und der Butter aufkochen und das Mehl mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich ein Kloß am Boden bildet. Ca. 2 min. mit einem weiteren Stich Butter bei mittlerer Hitze abrösten, bis sich Alles gut vom Topfboden gelöst hat.

Schritt6

Umleeren, etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eier einzeln unterrühren.

Schritt7

Den Schinken, Parmesan und den gehackten Rosmarin unterheben.

Schritt8

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kleine Rosetten auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen. (ca. 30 Stück)

Schritt9

In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° C Umluft ca. 13 -15 min. goldbraun backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** krapfen, parmesan, rosmarin, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-schinken-krapfen-mit-parmesan/>