



Schinken Croissants

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Als Fingerfood oder kleiner Snack, warm oder kalt, immer ein wieder ein leckeres Schmankerl

Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 280 g - 300 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 100 g Bergkäse, gehobelt, z. B. Appenzeller, Sbrinz oder auch alter Gouda
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Butter
- 4 EL Schlagsahne
- 1 Eigelb
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Den Backofen auf 200 ° C Umluft vorheizen, das Eigelb mit 2 EL Sahne verklappern. Den Blätterteig auslegen und in 8 X 8 cm große Rechtecke schneiden und diagonal zu Dreiecken halbieren.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Zwiebeln in der Butter andünsten, dann die Schinkenwürfel dazu geben, kurz angehen lassen.

Schritt6

Senf, 2 El Sahne und die gehackte Petersilie verrühren und herzhaft würzen.

Schritt7

Nunmehr die Füllung auf den Blätterteig Dreiecken verteilen, ebenso den geriebenen Käse.

Schritt8

Von der breiten Seite, zur Spitze aufrollen und auf das flache, bemehlte Backblech setzen.

Schritt9

Mit der Eigelb - Sahne, mittels eines Küchenpinsels bestreichen, ca. 18 - 20 min backen.

Rezeptart: Fingerfood

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