



# 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/>