



Schinken-Blätterteigkissen

mit Thüringer Kochschinken

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (150 g) WOLF Thüringer Kochschinken
2 Rollen Blätterteig
200 g Schmand
200 g geriebener Gouda
1 Eigelb
Etwas weißer Sesam
Etwas schwarzer Sesam

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Schmand bestreichen.
3. Schinken und Käse darauf verteilen und den zweiten Blätterteig darauflegen.
4. Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Anschließend mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.
5. Den Teig in Quadrate schneiden.
6. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben