



Schinken-Käse-Hörnchen

mit Thüringer Kochschinken

Zutaten für 4 Stück:

- 1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
- 1 Rolle fertiger Blätterteig aus der Kühltheke
- 80 g Kräuterfrischkäse
- 80 g geriebener Gouda oder Emmentaler
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- etwas Muskat
- etwas Pfeffer
- 1 EL Sesam

So wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Blätterteig ausrollen und eine Hälfte der Fläche mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit Muskat und etwas Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse großzügig über den Frischkäse streuen und anschließend die Schinkenscheiben darauf platzieren.
3. Die unbelegte Hälfte des Blätterteigs über die belegte Hälfte klappen und leicht andrücken. So entsteht eine doppelte Schicht mit Füllung.
4. Den gefüllten Teig in 2 gleiche Rechtecke schneiden und jedes Rechteck diagonal teilen, sodass Dreiecke entstehen.
5. Jedes Dreieck von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und leicht zu einem Hörnchen formen.
6. Ei und Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen.
7. Mit dem Sesam bestreuen.
8. Etwa 15–20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben