



Herzhafte Knallbonbons

mit Zwiebel-Schinken-Füllung

Zutaten für den Teig:

- 125 g Butter
- 250 g Weizenmehl
- 100 g saure Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Messerspitze Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 25 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- Butter zum Ausbacken
- 100 g Frischkäse natur
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch (min. 32 Stängel)
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

So wird's gemacht:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermische sie, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen teilst du in 16 Portionen (ca. 30 g pro Portion).
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Ringe. Anschließend werden die Ringe leicht in Mehl gewälzt und in Butter ausgebacken. Nachdem sie ausgekühlt sind, mit Frischkäse, Senf und dem gewürfelten Schinken vermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Forme aus den Teigportionen flache Rechtecke, in die Mitte kommt ein guter Teelöffel Füllung, darüber werden die langen Seiten geklappt. Drücke die Seite links und rechts so zusammen, dass ein Bonbon entsteht und lege es mit der Schnittstelle nach unten auf das Backpapier.
4. Während der Ofen auf 160 °C Umluft aufheizt, mische die Milch mit dem Eigelb und bestreiche die Bonbons damit. Die Bonbons werden ca. 20–25 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind. Wenn sie abgekühlt sind, den Schnittlauch um die Enden knoten.

Lass es dir schmecken!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben