

# Schinkenhäppchen



Apéro für ca. 10-15 Personen

## Einkaufsliste

- 1 Blätterteigrollen
- 1 Ei
- 150 g Schinken gekocht
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Bund Peterli
- 150 g Reibkäse nach Wahl  
zB Sbrinz, Gruyère
- 2 EL Crème fraîche  
mit Kräutern
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

## Vorbereiten

- a Eigelb und Eiweiss trennen, Eiweiss gut verquirlen.
- b 150 g Schinken fein schneiden.
- c 1 kleine Zwiebel fein hacken.
- d 1/2 Bund Peterli fein hacken.

## Zubereiten

- e Gehackter Schinken, Zwiebel und Peterli gut vermischen.
- f Reibkäse dazugeben und ebenfalls gut vermischen.
- g 2 EL Crème fraîche dazugeben und zusammen mit dem verquirlten Eiweiss unter die Masse ziehen.
- h Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Oregano.
- i Sehr kalter Blätterteig auslegen und der Länge nach in 3 gleich grosse Teile schneiden und auf jedes Teil die Masse ca. 2cm hoch verteilen.
- k Blätterteig aufrollen bis er überlappt. Vor dem Überlappen etwas mit Wasser bestreichen, hält besser zusammen.
- l Die 3 Rollen mit Eigelb bestreichen.
- m Nun jede Rolle in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech verteilen.
- n Bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten backen und servieren.  
Schmeckt ofenfrisch ab besten, kann aber auch vorbereitet werden.