

# Schinkenhörnchen



## Zutaten für ca. 28-36 Stück:

2x ca. 275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Schalotte

200 g gekochter Schinken (ohne Fettrand)

20 g Butter

1/2 EL Mehl

4-6 Champignons

200 g Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 EL gehackte Petersilie

2 Eigelb

1 EL Mineralwasser

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Von dem Schinken die Fettränder wegschneiden, fein würfeln.  
2. Die Zwiebelwürfel in einer beschichteten Pfanne in der Butter glasig dünsten. Die Schinkenwürfel und die geputzten und gehackten Champignons kurz mitbraten. Das Mehl darüber stäuben und unter Rühren anschwitzen lassen. Mit der Sahne ablöschen und unter Rühren zu einer sehr sämigen dicken Creme einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Petersilie unterheben. Dann erkalten lassen.  
3. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Die Blätterteigplatte auf einer Arbeitsfläche auslegen. Beispiel für Teilung: Dreiecke mit 10 cm Schenkel und 12 cm Höhe.  
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils 1 TL der erkalteten Schinkencreme auf einen Abschnitt setzen und aufrollen. Die Schinkenhörnchen locker verteilt auf das Blech setzen. Die Eigelbe mit 1 EL Mineralwasser verquirlen und die Teile damit bestreichen.  
6. Die Schinkenhörnchen auf der mittleren Schiene in 15-18 Minuten goldgelb backen. Achtung: Wegen der Menge 2 Bleche hintereinander backen. Warm oder kalt servieren.

## Hinweise:

24 cm x 40 cm ist eine gängige Größe für Blätterteigplatten. Daraus kann man 14 größere und 4 kleine Dreiecke schneiden, siehe schematische Darstellung.

Die Schinkencreme reicht für 30-40 kleine Hörnchen. Man kann sie auch 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, warme Häppchen, Imbiss, Schinken, deutsch

Rezeptanregung: Roland P. Anpassung und Foto: Walter Stand 10.01.2023