

## Johannisbeertorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuche  
Gebaeck  
Pralinen

### \* Zutaten

300 g Blätterteig (TK-Ware)  
1 Ei  
80 g Creme fraiche  
120 g geriebener Parmesan  
1 Petersilie  
6 gekochter Schinken  
Muskatnuss  
Cayennepfeffer  
Pfeffer

Ei, Creme fraiche, Parmesan und gehackter Petersile verrühren und mit Muskat, Cayennepfeffer und Pfeffer kräftig würzen.

Teig damit bestreichen und mit Schinken belegen.

Die beiden Längsseiten zur Mitte hin locker aufrollen. Rolle in 1 cm breite Scheiben schneiden, Scheiben etwas aufklappen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und bei 220 Grad im Ofen 10 Minuten backen.