

## Sauerteigvollkornbrot #10477

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

Gebaeck  
Schinken  
Kaese

- 2 Fertigblaetterteig a 250 g;  
-- (Aldi)
- 200 g Gekochter Schinken
- 1/2 bn Frühlingszwiebeln
- 100 g Schmand
- 4 tb Parmesan; frisch gerieben  
Sahne; nach Bedarf
- 1 Ei; getrennt

\* ERFASST \*RK\* AM 25.06.99 VON  
-- Petra Holzapfel

Die Blätterteigplatten jeweils in 8 Quadrate teilen.

Den Schinken fein würfeln, die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel mit dem Parmesan und dem Schmand verrühren, falls die Masse zu fest ist, evt. noch wenig Sahne unterrühren.

Die Ränder der Blätterteigquadrate mit Eiweiß bepinseln. Die Schinkenmasse gleichmäßig auf jeweils eine Ecke der Quadrate setzen. Den Teig darueberschlagen und zu Hörnchen aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit dem mit wenig Sahne verrührten Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC ca. 25 Minuten backen.

Pro Person je nach Esslust 4-? Hörnchen rechnen.