

# Schinkenrosen

30.Jänner 2023

## Zutaten:

### 1 Pkg. Traditions-Beinschinken

1 Pkg. Blätterteig (fertig oder selbst gemacht)

1/2 Becher Sauerrahm

1 Ei zum Bestreichen

Etwas Käse nach Geschmack

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Inzwischen den Blätterteig ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Mit Sauerrahm bestreichen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Mit geriebenen Käse bestreuen.

Die Schinken-Blätter halbieren und mit der runden Hälfte nach oben überlappend auf den Blätterteig-Streifen legen.

Den Teig zusammenrollen und die Ränder etwas nach außen stülpen.

Für etwa 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

