

Schinken-Frischkäse-Stangen aus Blätterteig

13. Februar 2023

Vorbereitungszeit 10 Minuten

Zubereitungszeit 20 Minuten

4 Portionen

Zutaten

1 Pkg. Blätterteig

100g Backofen-Schinken

75g Kräuter-Frischkäse

75g Käse gerieben z.B. Emmentaler oder Gouda

Zubereitung

Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen-Schinken in kleine Würfel schneiden.

Den Blätterteig vorsichtig der Breite nach ausrollen. Die Hälfte vom Blätterteig mit dem Kräuter-Frischkäse bestreichen. Auf den Frischkäse die Hälfte der Schinkenwürfel und ein Drittel vom geriebenen Käse verteilen.

Die unbelegte Seite vom Blätterteig über die belegte Seite legen und leicht andrücken. Die Hälfte der leeren Blätterteigseite wieder mit Frischkäse bestreichen und mit Schinkenwürfel und geriebenen Käse bestreuen. Zum Schluss die unbestrichene Blätterteighälfte darüber klappen und leicht andrücken.

Den gefalteten Blätterteig mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Blätterteigstreifen eindrehen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Mit dem übrig gebliebenen letzten Drittel geriebenen Käse bestreuen und anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Sobald die gefüllten Blätterteigstangen Farbe annehmen, diese aus dem Backofen nehmen.

Entweder warm oder kalt servieren.

TIPP: Zu den Schinken-Frischkäse-Stangen aus Blätterteig passt gut ein Knoblauchdip.

