

# Schinken-Strudel

mit Beinschinken Selektion

## Was du dazu benötigst

### Für den Strudelteig:

350g Mehl  
1 Ei  
2 EL Öl  
1 TL Essig  
125ml Wasser  
Etwas Salz

### Für die Fülle:

500g Beinschinken Selektion  
8 Dotter  
500ml Sauerrahm  
Etwas Petersilie  
Etwas Butter  
Etwas Salz & Pfeffer



## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Mit etwas Öl bestreichen und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Backofen-Schinken sehr klein schneiden oder faschieren, mit Dotter und Sauerrahm vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Strudelteig ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Fülle auf dem Teig verteilen, zu einem Strudel einrollen und in Schneckenform in eine mit Butter eingefettete Form legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Den Strudel fest einrollen, damit die Fülle nicht austreten kann.

## Portionen

4 Portionen

## Dauer

60 Minuten

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

## Level

Mittel

