

# Schinken-Käse-Stern

mit Geselchter-Schinken

## Was du dazu benötigst

200g Geselchter-Schinken  
2 Pkg. Blätterteig  
200g Brie  
2 EL Preiselbeermarmelade  
1 Ei  
Etwas Thymian  
Etwas Pfeffer



## Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig je einen Kreis ausschneiden und den Brie in kleine Scheiben schneiden.

Einen Teigkreis mit Geselchten Schinken und Brie belegen, mit Preiselbeermarmelade bestreichen und mit Thymian und Pfeffer würzen. Die Zweite Teigplatte darauflegen und den Rand andrücken.

Aus dem restlichen Teig Dreiecke schneiden und im Kreis auf den Teig legen, bis eine Sternform entsteht.

Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Der Blätterteig-Stern kann auch mit beliebig anderen Zutaten gefüllt werden.

## Portionen

6 Portionen

## Dauer

35 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

## Level

Einfach

