

Mini-Schinkenhörnchen



Zutaten für ca. 60 Stück:

2x ca. 275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Schalotte

200 g gekochter Schinken (ohne Fettrand)

20 g Butter

1/2 EL Mehl

4-6 Champignons

200 g Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 EL gehackte Petersilie

2 Eigelb

1 EL Mineralwasser

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Von dem Schinken die Fettränder wegschneiden, fein würfeln.

2. Die Zwiebelwürfel in einer beschichteten Pfanne in der Butter glasig dünsten. Die Schinkenwürfel und die geputzten und gehackten Champignons kurz mitbraten. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen lassen. Mit der Sahne ablöschen und unter Rühren zu einer sehr sämigen dicken Creme einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Petersilie unterheben. Dann erkalten lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Die Blätterteigplatte auf einer Arbeitsfläche auslegen. Beispiel für Teilung: 24 cm x 40 cm ist eine gängige Größe für Blätterteigplatten. Längs teilen, die Hälften in Rechtecke von 5x12 cm teilen, diese nochmals diagonal teilen ergibt insgesamt 32 sehr kleine Hörnchen pro Blätterteigplatte. Jeweils 1/2 TL der erkalten Schinkencreme auf einen Abschnitt setzen und aufrollen. Die Eigelbe mit 1 EL Mineralwasser verquirlen und die Teile damit bestreichen.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schinkenhörnchen locker verteilt auf das Blech setzen und auf der mittleren

Schiene in 10-15 Minuten goldgelb backen. Achtung: Wegen Menge mindestens 2 Bleche hintereinander backen. Warm oder kalt servieren.

Hinweise:

Die Schinkencreme reicht für 50-70 Hörnchen in der beschriebenen Größe. Man kann sie auch 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Partygerichte, warme Häppchen, zum Aperitif, Schinken, deutsch

Rezeptanregung: Roland P. Anpassung und Foto: Walter Stand 18.01.2023