

# Schinkenhörnchen

## Zutaten



1 Päckchen frischer Blätterteig



200 Gramm gekochter Schinken



200 Gramm geriebener Käse



200 Gramm Saure Sahne

# Schinkenhörnchen

## Zubereitung



Schinken in kleine Würfel schneiden



Saure Sahne in eine Schüssel geben



geriebenen Käse hineinstreuen



Schinken dazugeben

# Schinkenhörnchen



alles miteinander verrühren



Blätterteig ausrollen



Teig in ca. 10 cm breite Streifen schneiden und diese Streifen noch einmal diagonal von links nach rechts halbieren, so dass Dreiecke entstehen



Backblech mit Backpapier auslegen

# Schinkenhörnchen



Backofen auf 220 Grad vorheizen



Käse-Schinken-Masse auf die Dreiecke geben



Dreiecke zu Hörnchen rollen



Hörnchen auf das Backblech legen

# Schinkenhörnchen



Backblech in den Ofen schieben



Hörnchen ca. 15 Minuten backen – fertig!

**Guten Appetit!**