



# HERZHAFTE SCHWEINEOHREN

Von Clare Stone

## SIE BRAUCHEN...

500 g Blätterteig  
3 TL körnigen Senf  
5 TL Honig  
100 g geräucherten Schinken  
(in dünn geschnittenen  
Scheiben)  
100 g Emmentaler (gerieben)  
1 Ei, mit etwas Wasser  
aufgeschlagen  
Nudelholz  
Scharfes Messer  
Backblech  
Backpinsel

FÜR ETWA  
30 STÜCK

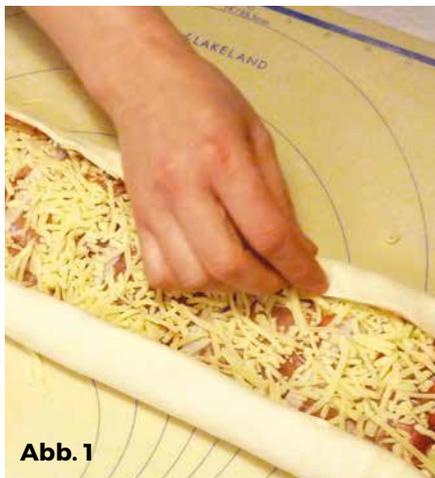


Abb. 1



Abb. 2

- 1 Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen.
- 2 Blätterteig zu einem Rechteck von etwa 20 x 45 cm ausrollen. Kanten mit einem scharfen Messer begradigen.
- 3 Senf und Honig vermischen und eine dünne Schicht auf dem Blätterteig verstreichen. Schinken verteilen und den Käse gleichmäßig darüber verstreuen. Ebenfalls lecker: Der Blätterteig kann auch mit Pesto, zerkrümeltem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten oder geräuchertem Lachs und Frischkäse belegt werden.
- 4 Den Teig von beiden Seiten fest einrollen, sodass sich die langen Kanten in der Mitte treffen (Abb. 1).
- 5 Mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten kaltstellen.
- 6 Enden abschneiden und in 1 cm breite Stücke schneiden. Mit genügend Abstand zwischen den einzelnen Stücken auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 7 Mit dem aufgeschlagenem Ei bestreichen und für 10–15 Minuten goldbraun backen. ♥