

Hörnchen mit Blüten-Frischkäsefüllung

Zutaten für 14 Mini-Hörnchen

Für den Teig:

- 75 g Mehl (Type 405) + etwas zur Verarbeitung
- 50 g Butter
- 50 g Frischkäse
- ¼ TL Salz
- Wenn ihr den Teig nicht selber machen möchtet, nehmt alternativ 1 runden Fertig-Blätterteig.

Für die Füllung:

- 2 EL Frischkäse
- 1-2 TL „rische´s Blütenrausch“
- 1-2 EL geriebenen Käse
- 2 große runde Scheiben Kochschinken
- 1 Eigelb

Zubereitung:

- Mehl, Butter, Frischkäse und Salz mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
- In der Zwischenzeit die runden Scheiben Kochschinken in je 7 Dreiecke (wie „Tortenstücke“) schneiden. Für die Creme den Frischkäse mit „rische´s Blütenrausch“ verrühren.
- Backofen vorheizen auf 160°C Umluft und Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den durchgekühlten Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser ausrollen und mit der Creme bestreichen.
- Aus dem Teig 14 schmale Tortenstücke schneiden, jedes Teigdreieck mit Schinken und etwas geriebenen Käse belegen und Teigdreieck von der breiten Seite zur Spitze hin zu einem Hörnchen aufrollen und auf das vorbereitete Backblech setzen.
- Eigelb verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen und für ca. 15 Minuten im Backofen goldgelb backen.