

## Blätterteig-Strudel mit Schinken und Käse

### Für 2 Portionen:

150 g Frischkäse mit Kräutern   1 Blätterteig (Kühlregal)   100 g Schinken (Scheiben)  
100 g Emmentaler (gerieben)   1 Eigelb

Für den Blätterteigstrudel mit Schinken und Käse zuerst das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Anschließend den Blätterteig ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen, dann den Schinken darauf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Den Blätterteig einrollen und die Enden fest andrücken. Noch mit dem Eidotter bestreichen und auf das Backblech legen. Im Backrohr 20 Minuten goldgelb backen.

NN am 03. April 2024