

Blätterteig-Strudel mit Schinken und Käse

250 g Frischkäse mit Kräutern 1 Stk Blätterteig 100 g Schinken, Scheiben
100 g Emmentaler, gerieben 1 Eigelb

Das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen, 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 30. März 2025