



## Mini Frischkäse Hörnchen mit Käse und Schinken



### *Zutaten für ca. 28 Mini Hörnchen*

150g Mehl

100g Butter

150g (1 Becher) „Feine Ziege“ Frischkäsezubereitung

½ TL Salz

1 Tasse Schafkäsewürfel würzig-pikant

4 Scheiben Kochschinken (wenn möglich rund)

1 Eigelb



### *Zubereitung*

Die Frischkäsezubereitung „Feine Ziege“, die Butter, das Mehl und das Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und eine schöne Kugel formen.

Anschließend die Teig-Kugel in Frischhaltefolie einwickeln und diese für mindestens 2 Stunden oder länger in den Kühlschrank geben. Auch gerne über Nacht.

Jeden den Käse aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen (Tipp: das Öl kannst du auch auffangen und für Salate oder zum Braten verwenden). Eventuell noch mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen.

Die runden Kochschinken-Scheiben in jeweils 7 Dreiecke schneiden.

Wenn der Teig durchgekühlt ist, halbieren und durch kneten. Die andere Hälfte am besten bis zur Weiterverarbeitung gleich wieder in den Kühlschrank legen.

Jetzt mit dem Nudelholz die Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 26 cm im Durchmesser ausrollen. Dabei den Teig ab und zu wenden, damit die beiden Seiten genug Mehl abbekommen und der Teig nicht am Nudelholz klebt.

Dann 14 schmale Tortenstücke schneiden bzw. einen Tortenteiler verwenden.

Mit dem Messer die Stücke nachschneiden, damit jedes einzelne Dreieck zu verarbeiten ist.

Den Schinken auf jedes Teig-Dreieck legen und jeweils etwas Käse darauf verteilen. Jedes Dreieck zu einem Hörnchen aufrollen, die Spitze sollte unterhalb liegen. Nacheinander die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Anschluss jedes Hörnchen mit Eigelb einstreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

Bei 160°C Umluft auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten in den Ofen geben bis sie goldgelb gebacken sind. Nach dem Backen am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, sie schmecken allerdings auch lauwarm sehr lecker ;-)

#### **Unser Tipp:**

die Mini Frischkäse Hörnchen mit Käse und Schinken lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und beispielsweise in einer Keksdose aufbewahren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Kühlzeit:** mind. 2 Stunden oder über Nacht

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊