

# Walliser Schinkenhörnchen

Diese kleinen Schinkenhörnchen sind ideales Fingerfood für Partys oder als kurzer Snack zwischendurch.

Die Schinkenhörnchen sind schnell zubereitet, denn als Teig wird fertiger Blätterteig aus der Kühltheke verwendet. Die Hörnchen werden mit einer leckeren Füllung aus gekochtem Schinken, Zwiebeln und Sahne gefüllt.

Die Schinkenhörnchen können nach Belieben mit Mohn, Sesam, Kümmel oder Reibekäse bestreut werden.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/schinkenhoernchen.html](http://www.rezeptschachtel.de/schinkenhoernchen.html)

## Zutaten für 18 Schinkenhörnchen:

### Für die Füllung:

- 150 g gekochter Schinken
- 1 kleine Zwiebel
- 30 g / 1 Essl. Butter
- 100 g Sahne
- 2 Teel. Speisestärke (z.B. Gustin oder Mondamin)
- 2 Teel. Senf
- Salz, Pfeffer

### Für den Schinkenhörnchen-Teig:

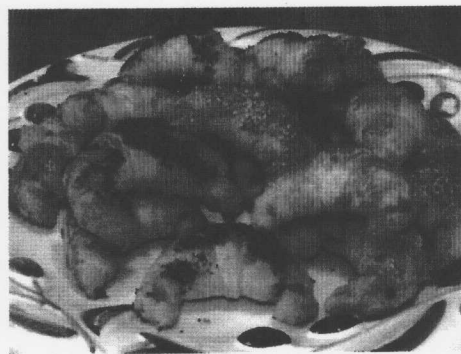
- 1 Rolle, ca. 275 g, fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal (keine Croissant-Teig-Dose)

### Zum Bestreichen:

- 1 Ei

### Zum Bestreuen:

- Nach Belieben, zum Beispiel Mohn, Sesam, Kümmel oder Reibekäse



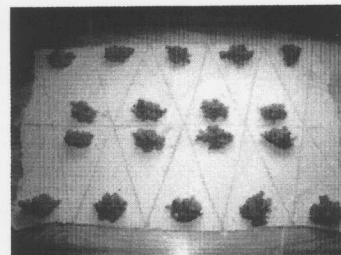
## Zubereitung:

Für die Schinkenhörnchen-Füllung den gekochten Schinken und die Zwiebel in Würfel schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in einem Topf zusammen mit der Butter glasig dünsten.

Die Speisestärke mit 3 Esslöffel Sahne glatt rühren. Die restliche Sahne zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Dann die angerührte Speisestärke dazu geben, und unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Das ergibt eine recht feste Masse. Nun den Topf vom Herd nehmen und den gewürfelten Schinken und den Senf unterrühren. Dann die Schinken-Füllung mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Den Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 60 cm breit und 32 cm tief ausrollen. Den Teig der Länge nach mittig durchschneiden. Am oberen und unteren Teigrand durch kurze Schnitte 12 cm-Abstände markieren. Nun den Teig durch schräge Schnitte von den Markierungen an einem Teigrand zu den gegenüber liegenden, um 12 cm versetzten Markierungen in 18 Dreiecke schneiden (siehe Bild).

Bei den kurzen Dreieck-Seiten je etwa ein Teelöffel Schinken-Füllung setzen, und die Dreiecke von den kurzen Seiten her zu Schinkenhörnchen aufrollen.



Die Schinkenhörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Hörnchen mit Ei bestreichen. Die Hörnchen nach Belieben mit Mohn, Sesam, Kümmel oder Reibekäse bestreuen, und die Schinkenhörnchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft oder 210 Grad Unter/Oberhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen.