

Schinkenhörnchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Quark
- 1 Prise Salz
- 200 g gekochter Schinken
- 1 Eigelb
- Kümmel

Zubereitung:

Mehl, Butter, Quark und Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen dünn ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden, in die Mitte eines jeden Teigflecks kleingeschnittenen Schinken geben und zu Hörnchen zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen und Kümmel daraufstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei guter Hitze ca. 15 Minuten backen.

Man kann statt Schinken auch Räucherlachs verwenden.