

Schinkenhörnchen mit Blätterteig

Unser Gourmet-Tipp! Wenn Sie sich und Gäste begeistern wollen, dann führt an diesem Rezept kein Weg vorbei.

Zutaten: (ergibt 18 Stück)

Selbstgemachten Quark-Blätterteig oder ein Paket gefrorenen (z.B. Iglo)
Blätterteig schmeckt bei weitem nicht so lecker!)
200 g Kochschinken (evtl. Katenschinken – nach Geschmacksrichtung – ist nicht so saftig)
2 mittelgrosse Zwiebeln
6 EL (Bio)Oliven-Öl
1 grösserer Bund Petersilie
1-2 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, in der Pfanne – in Öl - anschmoren, danach den fein gehackten Schinken dazugeben, einige Minuten leicht schmoren, zum Schluss die fein gehackte Petersilie dazugeben, dann Herd abschalten und die Petersilie etwas weiter dünsten lassen. Die noch warme Fülle mit Salz, Pfeffer und den fein zerdrückten (wenn möglich durch die Presse) Knoblauchzehen würzig abschmecken. Danach erkalten lassen.

Quark-Blätterteig

250 g Mehl
250 g Magerquark
250 g Butter
Salz (wenn der Teig süss verwendet wird Zucker)
zwei Eigelb zum Bestreichen und ein Eiweiss

Auf Arbeitsplatte das Mehl sieben, Salz nach Geschmack darüber geben, darauf den kalten Quark in gröberen Stücken, dann die kalte Butter dünn darüber schneiden.

Nun mit einem Pfannenwender oder Küchenmesser (mit sehr breiter Schneide)

den Teig zusammen „hacken“, zum Schluss schnell grob zusammen kneten (möglichst wenig mit den warmen Händen arbeiten). Nun mit dem Wellholz einen langen Strang (Rechteck) auswellen, danach beide Enden zur Mitte einschlagen, noch mal zusammenschlagen, dass der Teig vierfach aufeinander liegt. Nun in ein Stück Klarsichtfolie einwickeln und in eine Frischhaltetüte geben danach im Kühlschrank ruhen lassen, bis er gut gekühlt (aber nicht hart) ist. Dann nach einigen Stunden herausnehmen, auf bemehlter Arbeitsplatte – mit bemehltem Wellholz - zu den offenen Enden nochmals zum gleichen Strang auswellen (the same procedure!), mit nicht zu starkem Druck (damit die Butter nicht zu sehr verbunden ist, man darf sie immer noch sehen, das gibt beim Backen, den blättrigen Effekt. Wieder in den Kühlschrank geben. Beim nächsten Entnehmen ist er backfertig.

Teigstück entnehmen, an der Breitseite in drei Teile schneiden, ein Stück (die anderen wieder in den Kühlschrank!) auf bemehlter Platte in der Größe eines Springformbodens (ca. 28 cm) auswellen, mit Messer runde Fläche halbieren und jeweils drei „Tortenstücke“ schneiden, evtl. mit Teigrädchen. Im Gefäß sich die Teighälfte in etwa halbieren, jede Hälfte muss neun „Füllungen“ ergeben.

Nun mit Teelöffel die Fülle auf die Breitseite des „Tortenstücks“ geben, dann mit Pinsel dünn verkleppertes Eiweiss auf die spitzen Enden streichen und von der Breitseite aus zusammen rollen. Hörnchen biegen (beachten, dass Spitze beim Biegen nach hinten zeigt – damit Hörnchen nicht aufspringt). Auf mit Backpapier ausgelegtes Blech neun Hörnchen legen. Zum Schluss mit verkleppertem Eigelb bestreichen. Unter das Backpapier (vorsichtig) ca.1 Tasse kaltes Wasser geben. Dann Blech ins auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze, nicht Heissluft!) vor geheizte Rohr schieben, zweite Schiene von unten. Ca. 20 Minuten backen, evtl. zum Schluss die Hitze etwas reduzieren. Backrohr auf keinen Fall während des Backens öffnen!!!

Wenn die Hörnchen nicht gleich „zum Verzehr“ angeboten werden, auf – mit Küchenpapier belegtem Kuchengitter auskühlen lassen.

Können auch sehr gut kalt gegessen werden, dann sind sie nicht so üppig. Lassen sich sehr gut einfrieren und langsam – bei ca. 120 Grad oder 100 °C (Heissluft) wieder auftauen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!