

Apfelhörnchen mit Schinken

So einfach wie außergewöhnlich. Frische Apfelwürfel und unser Herta Saftschinken eingerollt zu einem leckeren Hörnchen. Abgerundet mit Ziegenfrischkäse und Mohnsamen eignen sich die Apfelhörnchen hervorragend für ein ausgiebiges Picknick.



25 Min



Mittel



16

Zutaten

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

2 Packungen (à 300 g) Frischer Quiche- und Tarteteig aus dem Kühlregal
2 TL Mohnsamen

TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Saftschinken
80 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
2 EL Milch

OBST & GEMÜSE

1 kleiner Apfel

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. SCHRITT

100 g Herta Saftschinken in kleine Würfel schneiden. **1 Apfel** schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. SCHRITT

80 g Ziegenfrischkäse mit Schinken- und Apfelwürfeln cremig rühren. Die Creme mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

4. SCHRITT

Die **Teige** entrollen und in je 16 Tortenstücke schneiden. Auf das obere Drittel der einzelnen Stücke mit einem Teelöffel etwas Creme verteilen. Danach das Teigstück zur Spitze hin zu kleinen Hörnchen aufrollen.

5. SCHRITT

Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. **1 Ei** mit **1 EL Milch** verquirlen, die Hörnchen damit einstreichen und mit **2 TL Mohn** bestreuen.

6. SCHRITT

Im Backofen ca. 12–15 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und lauwarm oder kalt genießen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Die Hörnchen können gut vorbereitet und eingefroren werden. Einfach im Backofen noch einmal kurz aufbacken.

Nährwerte pro Portion

Energie	376 kJ / 90 kcal
Fett	5,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
Eiweiß	1,0 g