

# 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

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

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

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

### 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