



Blätterteigröllchen

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 1 Packung frischer Blätterteig
- 150 g Kochschinken
- 1 Zwiebel
- 150 g Emmentaler Käse
- 2 EL Schmand
- 1 Ei (getrennt)

So wird´s gemacht

- Kochschinken, Zwiebeln klein schneiden und Käse mit der groben Microplane Reibe , reiben.
- Alles Zutaten außer Eigelb miteinander vermengen.
- Den Blätterteig ausrollen und die Füllung darauf verteilen.
- Von der Lange Seite den Blätterteig aufrollen und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden und die Scheiben auf den Stein legen.
- Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Backofen bei **190 °C Ober - /Unterhitze für 15 – 18 Min.** backen.