

Rezenter Blätterteig-Apéro

**Zubereitungszeit:**

60 Minuten

Arbeitszeit:

15 Minuten

Koch-/Backzeit:

45 Minuten

Verfasst von: GuteKueche

Dieser Blätterteig-Apéro mit Rohschinken und Gruyères-Käse erinnert in seiner Form an süsse Prussiens. Ein tolles, schnelles Rezept.

Zutaten für 4 Portionen:

500 Gramm	Blätterteig
1 Stück	Ei
100 Gramm	Gruyères-Käse
100 Gramm	Rohschinken

Zubereitung:

1. Blätterteig auswallen. Ei verquirlen und darauf verstreichen. (Achtung: Nicht bis ganz nach aussen streichen, kleiner Rand von ca. 1-2 cm freilassen!)
2. Gruyères-Käse reiben und gleichmässig darauf verteilen.
3. Mit Rohschinken belegen, von beiden Seiten her satt aufrollen und schmetterlingsförmige "Doppelwurst" in Folie eingepackt 30 Minuten kühlstellen.
4. Ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backblechpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 225 Grad Celsius in der Mitte des Backofens 6-8 Minuten backen, wenden und nochmals 5 Minuten fertig backen.

Tipp/Anrichten:

Wer mag, gibt noch frische Salbeiblätter über den Rohschinken.