



APÉRO-BLÄTTERTEIG-MUFFINS

20 MIN.
AKTIV

38 MIN.
GESAMT

194 KCAL
PRO STÜCK

- ① Fett: 14 g, Kohlenhydrate: 7 g, Eiweiss: 10 g pro Stück
- ① Rezept von: Claudia - stylingqueen

DAS BRAUCHTS FÜR 10 STÜCKE

Beachte: Bei angepassten Mengenangaben werden Koch-/ und Backzeiten nicht automatisch im Text angepasst.

Teig

- ½ rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- 1 EL schwarzer Sesam

Füllung

- 6 ¾ Tranchen Rohschinken
- 10 Stück Tommes (je ca. 30 g)
- 5 Zweiglein Rosmarin, halbiert

Backen:

- ½ EL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Utensilien

Für 2 Muffinbleche mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, davon 9 mit Papier-Backförmchen ausgelegt oder gefettet

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Teig entrollen, mit wenig Wasser bestreichen, Sesam darüberstreuen. Teig auf ein Backpapier wenden, oberes Backpapier entfernen.

Füllung

Teig mit dem Rohschinken belegen, in 18 Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat ein Tomme legen, sorgfältig in die vorbereitete Bleche legen. Rosmarin in die Tommes stecken.

Backen:

Ca. 18 Min. in der Mitte des auf 200 °Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Honig darüberträufeln, würzen, lauwarm servieren.

GUT ZU WISSEN



Tipp:

Papier-Backförmchen selbst aus Backpapier zuschneiden.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/22500/