





Warme Schinken-Wickler

Ein pikantes Gebäck mit Paprika und rohem Schinken für die Party.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Füllung:
400 g Paprikaschoten
12 Scheiben roher Schinken

Quark-Öl-Teig:
100 g Möhren
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
125 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Milch
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 Eiweiß (Größe M)
1 TL Salz

Außerdem:
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
Sesamsamen oder Pizzagewürz
nach Belieben

Wie backe ich warme Schinken-Wickler?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Paprika putzen und in 24 Streifen schneiden.

3 Quark-Öl-Teig:

Möhre schälen und raspeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 40 cm) ausrollen. Die Teigplatte vierteln und jedes Viertel in 3 "Tortenstücke" schneiden.



- 4 Auf jedes "Tortenstück" eine Scheibe Schinken und darauf 2 Paprikastreifen **oder** ein Würstchen legen. Die Dreiecke von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen. Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Hörnchen auf das Backblech legen, mit der Eigelbmilch bestreichen und nach Belieben mit Sesam oder Gewürz bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech auf einen Kuchenrost ziehen und abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Lauwarm schmecken die Hörnchen am besten.
- Anstelle von rohen Schinken kann auch gekochter Schinken oder 12 kleine Würstchen verwendet werden.
- Die Füllung kann beliebig variiert werden, z. B. statt Paprika 1 Zucchini (200 g). Oder die Füllung mit Käse verfeinern.
- Zu den Hörnchen passt gut ein Dip oder Zaziki.

