

Apfelhörnchen mit HERTA Saftschinken



ZUTATEN für 16 Stück:

- 1 Packung (100 g) HERTA Saftschinken
- 1 kleiner Apfel
- 80 g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 Packungen (à 300 g) Frischer Quiche und Tarteteig aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 2 TL Mohnsamen

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. HERTA Saftschinken in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Ziegenfrischkäse mit Schinken- und Apfelwürfeln cremig rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Teige entrollen und jeden Teigkreis in 16 Tortenstücke schneiden. Auf das obere Drittel der einzelnen Stücke mit einem Teelöffel etwas Creme verteilen und das Teigstück zur Spitze hin zu kleinen Hörnchen aufrollen.
5. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei mit der Milch verquirlen, die Hörnchen damit einstreichen und mit dem Mohn bestreuen.
6. Im Backofen ca. 12–15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und lauwarm oder kalt genießen.

Tipp: Die Hörnchen können gut vorbereitet und eingefroren werden. Einfach am Tag der Verwendung im Backofen noch mal kurz aufbacken.

Nährwerte pro Stück: 90 kcal, 376 kJ, 2 g Eiweiß, 5 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 158 mg Natrium, 1 g Zucker, 0,3 g ges. Fettsäuren