



## Kleine Schinkentaler

Ergibt ca. 20 Stück zum Aperitif

1 Paket Blätterteig (400 g)

100 g dünn geschnittene Schinkenscheiben

4 Oreganozweige

1 Frühlingszwiebel

1 Esslöffel Butter

1 gestrichener Teelöffel Mehl

1/2 dl Rahm

1 gehäufte Esslöffel Sbrinz

1 Eigelb ( 1 )

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Cayennepfeffer

1 Eigelb ( 2 )





Den Blätterteig etwa 3 mm dick auswallen.  
Daraus kleine Rondellen von etwa 3 cm  
Durchmesser ausstechen.

Den Schinken mit dem Wiegemesser fein  
hacken.

Die Oreganoblättchen von den Zweigen  
zupfen und ebenfalls hacken.

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt  
schönem Grün fein hacken.

In einem Pfännchen die Butter schmelzen.  
Die Frühlingszwiebeln beifügen und kurz  
dünsten. Das Mehl darüberstreuen und  
einen Moment mitdünsten. Den Rahm  
dazugiessen und unter Rühren fast  
vollständig einkochen lassen. Vom Feuer  
nehmen und leicht abkühlen lassen.





Oregano, Sprinz und Eigelb ( 1 ) zur Schinkenmasse geben, diese gut mischen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer sowie einem Hauch von Cayennepeffer pikant würzen.

Je ein Löffelchen Schinkenmasse auf die Teigtaler setzen. Den Teigrand sorgfältig mit Eigelb ( 2 ) bestreichen; darauf achten, dass kein Ei am Rand herunterläuft, sonst geht der Blätterteig nicht richtig auf. Bis zum Backen wieder kühl stellen.

Die Schinkentaler im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 10 - 12 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

