

# Käse-Schinken-Stangen

## Zutaten:

2 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal  
1 Becher Schmand (200 gr.)  
ca. 50 gr. Röstzwiebeln  
200gr. geriebenen Käse (Gouda)  
125 gr. Schinken, gewürfelt  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
Sonnenblumen-, Kürbiskerne o.ä.

## Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Das Eigelb und die Milch verquirlen, die Röstzwiebeln und den Schmand mischen.

Eine Packung Blätterteig ausrollen und eine Hälfte mit der Hälfte der Schmand-Zwiebelmasse bestreichen. Die Hälfte des Schinken und des geriebenen Käse auch darauf verteilen.

Kleiner Hinweis: Es empfiehlt sich, das Papier unter dem Blätterteig zu belassen.

Jetzt die nicht bestrichene Seite auf die bestrichene Seite klappen und fest andrücken.

Das Papier entfernen und die Oberseite mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und die Sonnenblumen- und/oder Kürbiskerne darauf verteilen. Das Papier wieder darüber legen und die Körner festdrücken.

Alles umdrehen und die andere Seite auch die dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und die Körner verteilen. Auch diese Seite wieder andrücken.

Jetzt ca. 1,5cm breite Streifen schneiden, diese dann 2x spiralförmig verdrehen und auf das Backblech legen.

Auf der mittleren Schiene ca. 20min. backen.

<http://www.mike-bandlow.de>