

Das Rezept für Monat Februar stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, Würzburg

Schinkenhörnchen

Zutaten:

100 ml Milch
25 g Hefe
50 g Sahne
50 g Öl
1 TI Zucker
1,5 TI Salz
300 g Mehl

Gouda in Scheiben
Schinken in Scheiben
Kondensmilch oder Eigelb zum Bestreichen

Den Backofen auf 180° Heißluft vorheizen.

Den Hefeteig herstellen. Er ist leicht krümelig, lässt sich aber sehr gut verarbeiten. Die Teigkugel halbieren und jede Hälfte ca. 28 cm im Durchmesser ausrollen. Mit dem Pizzaschneider in Achtel schneiden. Jedes Achtel mit einer Scheibe Käse und einem Stück Schinken belegen. Aufrollen, die Enden fest zusammendrücken und auf ein Blech legen. Mit Eigelb oder Kondensmilch bepinseln und mit geriebenem Käse, Mohn oder Sesam bestreuen. 25 Min. bei 180° backen.

Die Schinkenhörnchen können warm und kalt gegessen werden.