

## Schinkenröleli (~30 Stück)

1 x	Blätterteig Rechteckig 25 x 42 cm
6	Schinkentranchen
120 gr	Creme Fraiche (4 EL)
50 gr	1 Kleine Zwiebel gehackt
7 gr	Schnittlauch (1 EL)
1 gr	Paprika (½ TL)
1.5 gr	Aromat (¾ TL)
1	Eigelb, verquirlt

### ZUBEREITUNG

1. Creme Fraiche, Schnittlauch, Zwiebeln, Paprika und Aromat verrühren.
2. Blätterteig mit Schinken belegen, 1 cm Rand lassen.
3. Mit Mischung bestreichen
4. Einrollen und in Scheiben schneiden, ca. 8 mm
5. Auf dem Blech verteilen und mit Ei bestreichen
6. Bei 220 Grad für 20 Min in den Ofen
7. Etwas abkühlen lassen, servieren.

### TIP

- Bevor man den Teig schneidet, die Rolle in den Kühlschrank stellen für ca. 20 Min., dann lassen sich schöne Ringe schneiden.