



Rezept vom 14. November 2012 – Hansruedi Mettler

Lachsschinken-Kräpfchen

Zutaten (für ca. 12 Personen):

- 1 Becher Cantadou Meerrettich
- 4 Dörrfeigen, fein gewürfelt
- 2 EL Crème fraîche
- 4 ausgerollte eckige Blätterteigbögen
- 200 g Lachsschinken oder Schinkenspeck
- 1-2 Eier, verklopft

Zubereitung

Cantadou, Dörrfeigen und Crème fraîche mischen

Blätterteig auslegen und Rondellen von ca. 9 cm ausstechen und mit 2 Schinkentranchen und 1 TL Füllung belegen. Teigländer zur Hälfte mit Ei bestreichen, Kräpfchen formen, Ränder gut andrücken.

Kräpfchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit restlichem Ei bestreichen, einstechen und kurz kühl stellen.

Backen: ca. 12 Min. bei 220° (Umluft 200°) in der Ofenmitte

Als Apéro oder zusammen mit einem kleinen Salatbouquet servieren.