

Blätterteiggebäck: Schinkenröllchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	Vorsichtig entrollen
200 g	Gekochter Schinken	Fein schneiden
1 kleine	Zwiebel	Sehr fein würfeln
1	Knoblauchzehe	pressen
1 El	Petersilie gehackt	Alle Zutaten mischen, Masse auf den Teig streichen und von einer kurzen Seite her aufrollen. Möglichst dünne Scheiben abschneiden und die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Eigelb bestreichen. Blech mit etwas Wasser benetzen und Gebäck bei 210 °C ca. 15- 20 Minuten gut braun backen.
3 EL	Crème Fraîche	
1	Eiweiß	
	Salz, Pfeffer	
1	Eigelb	