

Rohschinken-Flûtes

Zutaten für 10 Stück

1		Blätterteig, rechteckig	Den Teig flach auslegen mit der Schmalseite nach unten.
100	g	Rohschinken	Untere Hälfte des Teigs mit Rohschinken belegen. Unten 1cm Teig frei lassen.
40	g	Parmesan, gerieben	Gleichmässig auf dem Rohschinken verteilen.
1		Eiweiss	Verquirlen und die ober Teighälfte (unbelegt) sowie den unteren Rand damit bepinseln. Die obere Teighälfte über den Rohschinken klappen und etwas andrücken. Den Teig vom Falz her mit einem scharfen Messer in 10 gleiche Streifen scheiden. Die Streifen zu Flûtes drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
1		Eigelb	
1	EL	Wasser	Eigelb mit dem Wasser vermischen und die Flûtes damit bestreichen.
2	EL	Parmesan, gerieben	Parmesan über die Flûtes streuen. Flûtes bei 190°C in der Mitte des vorgeheizten Ofens 20 Minuten goldbraun backen. Frisch servieren.

