

# Amelie's Schinkenhörnchen

## Zutaten:

250 g Butter (weich)

250 g Quark

400 g Mehl

15 g Salz

½ Teel. Backpulver

200 g geriebener Parmesankäse

200 g gekochter Schinken

## Zubereitung:

Aus Butter, Quark, Mehl, Salz und Backpulver einen Teig machen, der zwar weich ist, aber nicht mehr an der Schüssel klebt. Evtl. etwas mehr Mehl nehmen. Vier glatte Kugeln formen und abgedeckt für 1 Stunde kühl stellen. Dann Ofen auf 170 ° C vorheizen.

Geriebener Parmesan auf die Arbeitsfläche geben und eine Kugel nach der anderen darauf in längliche, dünne Bahnen ausrollen. Dann die Schinkenscheiben darauf verteilen, Dreiecke schneiden und die Hörnchen formen. Immer von der breiten Seite anfangen aufrollen. Hörnchen auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen.

## Anmerkung:

Für eine Kleinigkeit zum Sektempfang einfach etwas kleinere Hörnchen formen. Mit einem grünen Salat wird ein Essen daraus.....

Man kann die Hörnchen auch mit geräuchertem Speck füllen.