



## Schinken-Käse-Hörnchen

### Zutaten für 8 Stück:

150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Öl  
300 g Mehl (Dinkel 630 oder Weizen 405)  
2 TL Backpulver  
1 TL Salz  
8 Scheiben Emmentaler  
8 Scheiben Kochschinken  
150 g Frischkäse (Natur oder mit Kräuter)  
1 Eigelb  
2 EL Milch oder Sahne  
Oregano getrocknet



### Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Mehl, Backpulver und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen, am Ende mit den Händen nacharbeiten. Der Teig darf weder an den Händen kleben noch krümmeln, ggf. noch etwas Mehl oder Milch zugeben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und ca. 6 mm dünn auswellen. Anschließend mit dem Messer in 8 Teile schneiden, so wie wenn du einen Kuchen schneidest. Auf die einzelnen Stücke am Rand entlang zuerst den Käse und dann den Schinken legen. Auf den Schinken jeweils 1 guten Teelöffel Frischkäsetupfer geben. Die Hörnchen vom Rand her nach innen aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Eigelb mit Milch/ Sahne verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen und mit Oregano bestreuen.

Im Backofen bei 180°C Umluft für 18-20 Minuten backen.

### Wichtig:

Verwende ausschließlich Magerquark, denn der Quark-Öl-Teig mag nur trockenen Quark, sonst wird der Teig zu klebrig.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)