

Blätterteig-Senf-Honig-Rolle

Zutaten:

1	Blätterteig (Kühlregal)
70g	Dijon-Senf mit Honig
120g	Schinken gewürfelt
1	Eigelb



Zubereitung:

1. Den Blätterteig entrollen und den Senf darauf verstreichen.
2. Gewürfelten Schinken auf dem Teig verteilen und anschließend
3. von der Längsseite einrollen.
4. Mit Eigelb bestreichen und in Scheiben schneiden.
5. Die Rollen bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

