

# Käse-Schinken-Päckchen

## Für 4 Personen:

0,5 Bio-Zitrone	2 kleine, reife Birnen	1 EL Zucker
8 große Scheiben TK-Blätterteig	150 g Emmentaler in Scheiben	150 g gekochter Schinken
100 g Schmand	150 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Honig
Salz	Pfeffer	2 EL Mandelkerne
2 Eigelb		

Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale spiralförmig abschälen, Zitronensaft auspressen.

Die Birnen schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Etwas Wasser, Zucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen.

Die Birnenwürfel darin zugedeckt kurz weich dünsten. Birnenwürfel abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Blätterteigscheiben mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen und auftauen lassen.

Restliche Blätterteigscheiben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und ebenfalls auftauen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Teigscheiben auf dem Blech mit Käse und Schinken belegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.

Schmand, Frischkäse und Honig mit etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Die Mandeln hacken, mit 150 g Birnenstückchen unter die Frischkäsemischung rühren.

Die Schmandmischung mittig auf dem Schinken verteilen.

Die Eigelbe und etwas Wasser verrühren und die Teigränder damit bepinseln.

Die restlichen Blätterteigscheiben etwas ausrollen, über die Füllung legen und die Ränder rundum mit einer Gabel gut festdrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft.

Die Strudelpäckchen mit dem restlichen Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Je ein knusprig gebackene Käse-Schinken-Päckchen auf einen Teller setzen und servieren. Nach Belieben grünen Salat mit Vinaigrette dazu servieren.

Christian Henze am 19. Oktober 2020